MILINA IVANOVIĆ BARIŠIĆ, ĐORĐINA TRUBARAC MATIĆ, BOJANA B. BOGDANOVIĆ
SÂRBII DIN ROMÂNIA. CERCETĂRI ETNOLOGICE PRIVIND CRĂCIUNUL, SFÂNTUL CASEI ŞI NUNTA
UNIUNEA SÂRBILOR DIN ROMÂNIA, TIMIŞOARA, 2022
INSTITUTUL ETNOGRAFIC SANU, BELGRAD, 2022
ISBN: 978-606-004-057-6 / 978-606-004-058-3 / 978-86-7587-118-7

СРБИ У РУМУНИЈИ II: ЕТНОЛОШКА ИСТРАЖИВАЊА БОЖИЋА, КРСНЕ СЛАВЕ И СВАДБЕ

МИЛИНА ИВАНОВИЋ БАРИШИЋ
ЂОРЂИНА ТРУБАРАЦ МАТИЋ
БОЈАНА Б. БОГДАНОВИЋ

СРБИ У РУМУНИЈИ
II
ЕТНОЛОШКА ИСТРАЖИВАЊА БОЖИЋА КРСНЕ СЛАВЕ И СВАДБЕ

МИЛИНА ИВАНОВИЋ БАРИШИЋ
ЂОРЂИНА ТРУБАРАЦ МАТИЋ
БОЈАНА Б. БОГДАНОВИЋ

СРБИ У РУМУНИЈИ
ЕТНОЛОШКА ИСТРАЖИВАЊА БОЖИЋА, КРСНЕ СЛАВЕ И СВАДБЕ

Савез Срба у Румунији
Посебна издања
Научна литература
Књига број 36

Етнографски институт САНУ
Монографска издања
Едиција Посебна издања
Књига број 101

СРБИ У РУМУНИЈИ ТОМ II
Етнолошка истраживања Божића, крсне славе и свадбе
Милина Ивановић Баришић, Ђорђина Трубарац Матић, Бојана Б. Богдановић

За издавача:
инж. Огњан Крстић
проф. др Драгана Радојичић
Директор Издавачке делатности:
др Саша Јашин
Уредник:
др Михај Миља Радан
Рецензенти: **академик др Јелена Јовановић, др Јованка Радић, др Гордана Благојевић**
Редакција:
др Славомир Гвозденовић
проф. др Драгана Радојичић, др Младена Прелић,
др Ивана Башић, др Бојана Богдановић,
др Милеса Стефановић-Бановић,
др Јадранка Ђорђевић Црнобрња
Секретари редакције:
мср Дејан Попов, др Милан Томашевић
Издавачки саветник:
Љубинка Перинац Станков
Коректор:
др Миљана Радмила Ускату
Технички уредник:
Светлана Банду
Дизајн корица:
Сенадин Крстић
Фотографија на корицама: Улазна врата куће у Златици, јун 2019.

Copyright © ССР и Етнографски институт и аутори
ISBN: 978-606-004-057-6 / 978-606-004-058-3 / 978-86-7587-118-7

МИЛИНА ИВАНОВИЋ БАРИШИЋ
ЂОРЂИНА ТРУБАРАЦ МАТИЋ
БОЈАНА Б. БОГДАНОВИЋ

СРБИ У РУМУНИЈИ

ТОМ II

ЕТНОЛОШКА ИСТРАЖИВАЊА БОЖИЋА, КРСНЕ СЛАВЕ И СВАДБЕ

Савез Срба у Румунији, Темишвар
Етнографски институт САНУ, Београд
2022.

Ова је књига штампана уз финансијску помоћ Департмана за међуетничке односе Владе Румуније

Această carte este tipărită cu sprijinul Departamentului pentru Relaţii Interetnice al Guvernului României

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României
Srbi u Rumuniji. – Timişoara: Uniunea Sârbilor din România; Beograd: Etnografski Institut SANU, 2022
2 vol.
ISBN 978-606-004-057-6
Tom 2 : Etnološka istraživanja Božića, krsne slave i svadbe / Milina Ivanović Barišić, Đorđina Trubarac Matić, Bojana B. Bogdanović. - 2022. - Conţine bibliografie. - ISBN 978-606-004-058-3
ISBN 978-86-7587-118-7

I. Ivanović Barišić, Milina
II. Trubarac Matić, Đorđina
III. Bogdanović, Bojana B.
39

Милина Ивановић Баришић
milina.barisic@ei.sanu.ac.rs

БОЖИЋНИ ЦИКЛУС ПРАЗНИКА И ОБИЧАЈА КОД СРБА У БАНАТУ – РУМУНИЈА*

Традиционална култура некадашњег компактног српског простора на подручју Баната доживела је значајније промене поделом Баната на румунски и српски део 20-их година 20. века. Турбулентно време које је настало након повлачења границе свакако да је оставило трага на свеукупну организацију живота и рада српског народа који је од двадесетих година 20. века, од негдашњег већинског народа на простору Баната постао национална мањина у Румунији (види нпр. Церовић, 2000; Павловић, 2013; Ивановић Баришић, 2015: 129–138).

Још значајнија и коренитија трансформација српског традиционалног наслеђа започела је после Другог светског рата када је процес разводњавања добио значајно убрзање. На то су добрим делом утицале политичке прилике у румунској држави после 1948. године и Резолуција Информбироа. Новонастала политичка ситуација одразила се не само на очување културног идентитета српског народа већ и на свеукупни начин дотадашњег начина живота. Стога „проблем *целовитог и систематског сагледавања српског етничког контекста на територији савремене Румуније* (у прошлости и данас) представља једно од најмање истражених, са научне тачке гледишта сасвим непотпуних и чак, у извесним аспектима, веома 'тајанствених' питања" (Тодоровић, 2017: 465).

---

* Ова студија је резултат рада на пројекту *Истраживање културе и историје Срба у Румунији,* у организацији Центра за научна истраживања културе Срба у Румунији при Савезу Срба у Румунији (Темишвар), као и рада у Етнографском институту САНУ који финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја РС а на основу Уговора о реализацији и финансирању научноистраживачког рада НИО у 2022. години број: 451-03-68/2022-14/200173 од 04.02.2022.

Празници су само један сегмент културе у којем се „очитава“ одраз друштвених токова који су обележили развој румунске државе до Другог светског рата, као и време после његовог завршетка. Коренште друштвене промене које су захватиле многе државе после Другог светског рата, па и саму румунску државу, одразиле су се и на божићно празновање. Божићни сегмент празновања може се посматрати, између осталог, као један од сегмената културе у којем се рефлектује свеукупно стање у сфери наслеђа на простору Румуније, односно на просторима где још увек живе Срби. То се нарочито односи на садржај и обим божићног празновања у садашњем времену. Негативни тренд очувања традиционалног наслеђа значајно је усложњен после Другог светског рата економским разлозима, рестриктивним мерама према цркви и вери уопште али и прикривеном / замаскираном политиком румунизације тадашњих румунских власти према националним мањинама. Околности развоја и опстанка Срба у Румунији у последњих седамдесетак година, али и чињеница да је евидентна неистраженост српских насеља, свакако да су утицали на то да је њихов начин живота у етнолошком смислу још увек прилична непознаница за етнолошко-антрополошку струку, али и ширу јавност. У овој студији ближе ће се осветлити божићни циклус празновања српског становништва у Румунији и то у границама доступних података, односно првенствено на основу сазнања до којих се дошло током теренских истраживања која су трајала у периоду од 2016. до 2019. године.

❖ ❖ ❖

Када се у садашњем времену помене народна култура – а празници су њен врло битан сегмент, то значи да се мисли на културу становника који су животом и радом издвојени мање или више од цивилизацијских токова, односно културно-економских и других „привилегија“ савременог света. Обично је такво стање, нарочито у прошлости, било и последица релативно малог броја описмењеног становништва. У том смислу, када је реч о промишљањима повезаним са Србима у румунском Банату ова констатација је применљива бар у времену до првих деценија после Другог светског рата када је везаност становника била много више за сеоску, а много мање за градску средину.

Друштвено-политичке, економске и културне прилике условиле су да у садашњем времену о традицији Срба у Румунији реално пре можемо говорити као о култури свакодневице, а много мање као о

систематском одржавању традиције па и оне празничне укључујући и обичајну праксу као њену битну саставницу. Данашње стање обредно-обичајне празничне праксе у српским срединама указује да иако су оне, условно говорећи, изоловане заједнице, ипак у њима традиција није сачувана у обиму у ком би то очекивао истраживач који се први пут сусреће са српском културом и традицијом у Румунији. Ова констатација примењива је и на једну од истраживаних тема – на божићно празновање.

Ако се има у виду чињеница да је Божић био, а и данас је, један од најрадоснијих празника годишњег циклуса и да готово свуда где живе Срби су божићни празници „сматрани за празнике доброг расположења и мира" (Босић, 1996: 40) онда је њихова релативно слаба очуваност само један од знакова који указују на то да је дошло до значајног разводњавања не само празничног наслеђа већ и етничког идентитета. На жалост нас истраживача у последње три деценије се и на простору румунског дела Баната осећа општи светски тренд у чијој основи је потрошачко друштво, мада ипак мање изражено него у градској средини – пре свега Араду и Темишвару, у која су становници испитиваних села у претходним деценијама углавном прелазили да живе и раде. Наравно да је у основи значајних промена, уосталом као и у другим земљама, па и у Србији, значајан утицај медија на подстицање потрошње уопште па свакако и током празновања. У празновању се осећа, мада се то није превише истицало у разговорима, дух потрошачког друштва, тако да „оживљавање" празника током деведесетих година прошлог века („после Револуције" како се наглашавало у разговорима) ипак није значило и враћање на стари образац у којем би доминирала обичајна пракса дугог трајања чиме би се омогућило њено одржавање у становника, па би се самим тиме и наставило њено даље генерацијско преношење, али уз неопходно прилагођавање условима и реалности живљења. Показало се и на овом простору да попуштање државних (политичких) стега током деведесетих година прошлог века значило је углавном да се друштво „осавремењава", али и да се повећава уплив страних елемената. Томе су свој допринос дали, поред већ помињаних медија, образовање младих, повећан одлазак у градове, мешовити бракови итд. Тако се у духу новог времена „обогаћује" и божићно празновање елементима карактеристичним углавном за потрошачко друштво, али се истовремено осиромашују етничке одреднице које би српски народ и даље одржавао у компактној целини.

❖ ❖ ❖

Божић је централни празник у годишњем (календарском) циклусу народних светковина и свакако један од најважнијих празника у народном календару Срба. Такође, Божић је један од највећих празника и у хришћанској традицији у којој је његово прослављање повезано с Христовим рођењем што га сврстава међу најважније празнике у календарској години. С обзиром на чињеницу да Божић и празници са њим повезани заузимају централно место у систему празника како у хришћанској, тако и народној традицији, божићни празници се с правом могу посматрати неком врстом нулте тачке почетка у годишњем прослављању (Ивановић Баришић, 2018: 90).

Поред Ускрса и Духова, Божић је празник за који је карактеристично тродневно прослављање. Међутим, ако се узме у обзир чињеница да прослављању Божића, поред периода поста, претходи и неколико празника који су у прошлости садржавали и одређену обичајну праксу, онда се може слободно рећи да божићно прослављање подразумева знатно дужи временски период. Обим и садржаји обредне праксе свакако да су били израженији у времену преовладавања аграрне културе. У том смислу се осим на сам дан прослављања Божића, обичаји обављају или су се у прошлости обављали и уочи самог Божића – на Светог Игњата, на Туциндан, на Бадње вече, а заправо је све започињало са божићним постом и завршавало се на Богојављење узимањем богојављенске водице (види нпр. Церовић, 1997).

Теренска истраживања која су обављана у периоду од 2016. до 2019. године, у оквиру пројекта *Истраживања историје и културе Срба у Румунији,* а у организацији Центра за научна истраживања културе Срба у Румунији при Савезу Срба у Румунији[1] показала су да је у садашњем времену обичајна пракса различитог степена очуваности, али и да су сећања на ранију праксу очувана у релативно скромном обиму. Наиме, сећања саговорника о обичајима који су постојали у блиској прошлости недовољно су очувана да би се из угла садашњих истраживања добио потпун увид у њихову форму и функцију у српској заједници у ближој / даљој прошлости јер готово у потпуности недостају ранија етнолошка или слична истраживања на која би се надовезала истраживања обављана у претходних неколико година,

[1] Руководилац пројекта је проф. др Михаи (Миља) Радан. Користим ову прилику да му се захвалим на организацији истраживања и наравно на могућности да учествујем у истраживању и донекле се упознам са животом српске мањине у Румунији.

али и која би послужила као валидан компаративни материјал. Временски ограничен боравак истраживача на терену у трајању од по три дана сваке истраживачке године ипак није довољно за суштинско спознавање начина живота, па самим тим и степена очуваности традиционалне културе. У том контексту посматрано, слично је и са сазнањима о нивоу очуваности и упражњавања божићне обичајне праксе у селима насељеним Србима у садашњем времену.[2] Донекле проблем у бољем сагледавању обичајне праксе код Срба у Румунији, односно дијахроном праћењу промена – увођења нових и нестајања негдашњих обичаја, представља и већ помињани недостатак ранијих проучавања предметне проблематике. Стога се разматрања у овој прилици ограничавају углавном на садашњи (синхрони) пресек стања у испитиваним заједницама, али без дубљег залажења у прошлост, мада су искази саговорника често помешани тако да се у разговорима недовољно разграничавало шта је то што се ради данас, а шта се радило у прошлости. Ипак, публиковањем истраживачких сазнања на пројекту – *Истраживање историје и културе Срба у Румунији,* аутор ове студије се искрено нада да ће то омогућити да се научна и стручна јавност упозна са мало познатом народном културом Срба у Румунији. Остаје и нада да ће истраживања која су обављана на пројекту као и публиковање резултата истих, подстаћи даља истраживања празничне обредно-обичајне праксе не само оне повезане са божићним празновањем, већ и оне која се односи на читав календарски циклус, односно целокупни корпус *годишњих обичаја*. Боравци на терену показали су да становници још увек / или су раније баштинили и специфичну обичајну праксу која прати божићне празнике, а који нису у свим њеним сегментима довољно осветљени због краткоће времена истраживања. Корпус прикупљене грађе из пет предеоних целина, односно из једанаест села у којима су рађена истраживања, ради прегледности представиће се засебно за сваку микро зону и за свако село у оквиру испитиваних области. Анализа прикупљених емпиријских чињеница биће представљена другом приликом.

❖ ❖ ❖

Корпус прикупљених података о божићном празновању указује на његову: 1. видљиву (*манифестну*) и 2. мање видљиву (*латентну*) страну.

[2] На неповољну слику очуваности празничне праксе свакако да значајно утичу и мешовити бракови. Видети, на пример: Ивановић Баришић, Трубарац Матић, 2020: 77–95.

1. *Манифестна* страна празновања огледа се у обичајно-обредним радњама које током Божића обављају сви чланови породице у складу с узрастом, а све у циљу: а) јачања породичних односа, б) обезбеђивања плодности стоке и родности поља, в) очувања здравља и обезбеђивања напретка свим члановима породичне заједнице. Учесници у разговорима су и сами наглашавали да се нешто ради због здравља људи, понешто због здравља стоке, а исто тако и због родности њива, винограда, воћа, итд.

2. *Латентна* страна празновања делом се поклапа с митолошком основом празника. То потврђују успутно забележена различита веровања о којима је тек понеки казивач скренуо пажњу истраживачу. Ови на терену добијани тек успутни подаци указују на дубоку старину празничне обичајне праксе у српској заједници у зимском периоду године, али су од изузетног значаја и за спознавање празничне традиције српског живља у Румунији.

БОЖИЋНИ ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА

У студији која се ставља на увид широј јавности указаће се на најважније елементе божићног празновања са централним празновањем – Бадњег дана и Божића, код Срба у румунском делу Баната који се још изводе или је о њима сачувано сећање.[3] Истраживањем су обухваћена насеља у Горњем Банату – Поморишју (Фенлак и Чанад), Централном Банату (Дињаш и Ченеј), Банатској Црној Гори (Краљевац), Дунавској (Банатској) клисури (Стара Молдава, Белобрешка и Дивич) и Пољадији (Соколовац, Луговет / Ланговет и Златица).

Исто као што је то и у другим српским крајевима (види нпр. Недељковић, 1990; Босић, 1996) и код Срба у Румунији празновање Божића подразумева: **1**. празнике који му претходе, почев од божићних

[3] О божићним обичајима аутор ове студије до сада је објавио следеће радове који су у деловима уклопљени у ову студију: Милина Ивановић Баришић, 2015. „Календарски празници код Срба у Румунији". *Исходишта,* 1: 129–138; Милина Ивановић Баришић, 2017. „Божић у Дунавској клисури". *Исходишта*, 4: 89–98; Милина Ивановић Баришић, 2018. „Божић код Срба у Румунији – Краљевац и Чанад". *Исходишта*, 5: 129–144; Милина Ивановић Баришић, 2019. „Божић код Срба у Соколовцу". *Исходишта*, 6: 93–108. Такође је објављен и један коауторски рад: Милина Ивановић Баришић, Ђурђина Трубарац Матић, 2020. „Традиционална култура Срба у Румунији данас". *Етно-културолошки зборник,* XXIII: 77–95. Ур. Војислав Филиповић, Ивица Тодоровић. Сврљиг: Центар за туризам, културу и спорт. О божићним обичајима у Поморишју видети и: Чоботин 2021: 355-367; Церовић, 1997: XIII-LV.

Поклада па до Бадњег дана; **2**. тродневно прослављање Божића и **3**. празнике који се славе после Божића закључно са Богојављењем. Свакако да је неопходно напоменути да су празници који претходе божићном празновању значајно редуцирани, а поједини и непознати, док су празници после Божића делом задржали карактеристичну обичајну праксу. У даљем тексту биће приказан обим у садашњем времену познате обредне праске повезане с божићним празновањем уз навођење интегралних делова вођених разговора на терену.[4]

БОЖИЋНЕ ПОКЛАДЕ

Божићне покладе (27. новембар) док су празноване претходиле су божићном посту у трајању од шест недеља. Осим пред божићни пост, постојале су или још увек постоје пред Покладе и пред друге годишње постове.[5] Тог дана су спремана боља, обилнија и разноврснија јела. Ове покладе су готово у потпуности изобичајене код Срба уопште, па и код Срба у Румунији. На терену готово да нема, сем изузетака, очуваних сећања да су некада биле део празничног календара. Божићне покладе су, у разговорима, често мешане са ускршњим покладама које се још увек одржавају.

У Дињашу и Ченеју нема података о божићним покладама, а слично је и у Фенлаку. У Краљевцу ове покладе нису непознате, али се не празнују. У Чанаду су зимске (божићне) покладе изобичајене. Саговорницима на терену оне ипак нису биле у потпуности непознате. У Дивичу и Старој Молдави није забележено ниједно сећање да су некад празноване, док у Белобрешки, по речима једне од саговорница,

[4] Транскрипти који су приложени у тексту обележени су „италиком“ и нису рађени преношењем разговора реч на реч. У приказу одговора задржавани су само делови који илуструју тему. Реченице које се наводе у тексту јесу интегралне али не следе у потпуности исказ казивача. Изостављани су делови реченице или исказа који за илустрацију теме излагања нису од великог значаја да би се на тај начин бар донекле избегле нејасноће у цитираним одговорима саговорника. Заинтересовани истраживачи који се баве говором / језиком могу користити снимљени материјал који је депонован у архиви Центра за научна истраживања и културу Срба у Румунији. Иста грађа постоји и у Етнографском институту САНУ, као документација истраживачког тима.

[5] У току године постоје четири поста – Васкршњи / Велики или Часни пост у трајању од седам недеља, Петровски пост у трајању од осам дана до шест недеља – зависи од времена празновања Васкрса, Госпојински у трајању од две недеље и Божићни пост чије трајање је шест недеља. Најважнији су: Васкршњи и Божићни (в. Недељковић, 1990: 186-187).

Божићне покладе: *се поштују и сад код неки, код неки не. Тај дан се прави ручак по реду* (...) *се бареду кобасице, бареду се јаја, супа, месо, печење, колачи,* али је питање да ли их саговорница није помешала са покладама пред ускршњи пост. У селима – Соколовац, Луговет и Златица нема сећања да су празноване. Очувано је сећање само на ускршње покладе – *биле су само ускршње Покладе* (Соколовац).

БОЖИЋНИ ПОСТ

Првим даном после Поклада започиње божићни пост у трајању од шест недеља. Последњи дан поста је Бадњи дан. Карактеристика свих постова, па и божићног, је забрана једења свих намирница животињског порекла – меса, прерађевина од меса, јаја, млека и млечних производа. Од Другог светског рата општа тенденција је да се постови изобичајавају или знатно скраћују – на недељу-две на почетку или на крају поста или, што је и најчешће, само на Бадњи дан. Код Срба у румунском Банату пост је познат, али у различитом степену очуваности како у ближој прошлости, тако и данас. Очувано је сећање да у посту није било венчавања. Исто тако, забележено је да се пред Божић (као и пред Уксрс) кућа *претури цела*, односно да се *чистоћа и све прави* (Белобрешка). Забележено је и једно казивање да се непосредно пре почетка поста искувавало посуђе да *не остане ни траг од масти* (Фенлак).

Пун пост се међу Србима у испитиваним селима – бар према одговорима испитаника, није баш поштовао ни раније, а и сада се слабо поштује. Ипак се напомињало да се раније више поштовао цео пост нарочито међу старијим становништвом. Чини се да ни „повратак" религији није утицао превише на промену вишедеценијских навика. У садашњем времену се углавном пости на Бадњи дан, а осталог дела поста придржава се колико ко и како може. У разговорима се, међутим, истицало да се током поста обавезно посте среда и петак.[6] У ове дане је пост био често на води. Раније се постило више на води, данас само понеко пости на води и то краће време – обично недељу дана пред причешће. Ако се користило уље било је од семена бундеве (*лудаје*), ређе од сунцокрета које је данас једино у употреби за припремање посне хране. Од хране су у току поста најчешће припремани: парадајз супа,

[6] Ако се не пости цео пост б*арем петкови да се посте. На петак није ваљало да се шије и да се преде.* Такође, *пре се није ни прало петком ни торником* (Ланговет).

пиринач (*пиринца*), пребранац, сарма,[7] бундева (*лудаја*), кромпир, пасуљ, чорба и паприкаш од кромпира.[8]

Иначе, пост представља „у животу и религијској пракси, уздржавање од мрсне хране (...), у обредној пракси – начин магијског понашања. У основи традиционалног народног календара налази се смењивање месојеђа и поста“ (СМ, 2001: 440).

Дунавска клисура

Белобрешка. У посту се најчешће једе барен кромпир, постан пасуљ и др. Јела се ретко запржавају, али им се може додати мало уља. *Кад је пост пости кој може, кој не може не пости.* Ко пости једе *све посно јело и може неки да је и без заитина, бари кромпир, пече кромпир, прави пасуљ. Знате како се прави пасуљ посан? ... се метне тако да се кува, се метне лука, се мете шаргарепа, патрожељ,*[9] *све што год треба ту се мете, мало заитина и то се све кува. И онда се то не запржи, неки и запржи.*

По другом казивању, једе се исто што и сваки дан само мора да буде посно. Риба ако се једе онда се пржи или се од ње прави чорба, *а има и кад и риба не сме!* Ни раније нису сви држали цео пост. Обично се држи среда и петак у посту и последња недеља због причешћа и обавезно Бадњи дан. Постоји сећање на целодневни пост – *ко је мого да не је. Ја обично на Велики петак нисам јела.* Целодневни пост називао се „влажуњаш“ – *кад цео дан не јеш ништа, онда само увече на Бадњи дан, на Бадње веће, не једем цео дан, ћак увеће.* Није неуобичајено да се пости последња недеља пред Божић. У току поста спрема *сваки шта има. Углавном је кромпир*, и др.

Дивич. Обавезно се пости само Бадњи дан. Што се тиче осталог дела поста *ко може да пости, пости, ко не може не може! Постим само последњу недељу поста, болесна сам. Постимо тако, једну недељу дана*

[7] *Пре се правила посна сарма. Кора од хлеба се исецка ситно у четврт и то ставиш у пећ, у рерну и то се осуши, испече тако исецкано ситно у четврт и тос осуши. То је било уместо меса, тај хлеб.* (...) *Упржи се доста лука, мало се наренда шаргарепе, у тај лукац и шаргарепа с упржи. И онда доста се уља стави јер посна сарма захтева доста уља. И онда ставимо тај лебац сув се измеша и пиринца, по обићају колко треба и онда се завија. Дода се паприка, бибера, откад има заћин и заћин. Сад се стављају пећурке и соја уместо леба* (Белобрешка). По истом принципу се спремала и сарма у Дивичу.

[8] О обичајима посних дана видети и: Чоботин, 2021: 93–95.

[9] Бела шаргарепа – *першин.*

пре кад оћемо да се причестимо. Кад је Бадњи дан то се зна, то постимо строго. Најчешће је било у обичају да се пости недељу дана пре Божића да би се обавило причешће.

Стара Молдава. *Углавном старе жене држиду те велике постове. Ја постим средом и петком.* На Бадњи дан се обавезно пости. Кад се пости не једе се месо док се код појединаца сир једе нормално, а јаја понекад. Храна се данас углавном спрема на уљу. Међутим, старији су раније, кад су постили, храну спремали само на води – *пасуљ само воду, ништа* [друго], *посоли* [се] *мало и* [дода] *зелениша. Толико. Вода из Дунава била. Раније се узимала вода из Дунава, она најбоље кувала пасуљ.* (…) *Ако вода смрзне, разбије* [се] *лед да се узме вода да се скува пасуљ.* Поред пасуља, углавном се јео кромпир. То је било главно јело у посту, а затим и купус, окишица, риба која се јела *само кад је било одрешење на рибу, није се јела риба стално.* Риба се узимала од дунавских аласа.

У селу је познат обичај да се не једе цели дан на Бадњи дан. Такав пост назива се „црни пост". Ко се придржава таковог поста тог дана ни воду не пије.

Централни Банат

Дињаш. Пости се цео пост, недељу дана пред Божић или само средом и петком. *Сад не мислим да неко пости шест недеља, пости недељу дана. На Бадњи дан се пости. У току поста се иде на причест – у првој недељи или у току тих шест недеља поста. Не једе се месо, неко једе јаја, неко једе млека, ал каже да не треба ни то него рибе, поврче, воче и тако то. Све се исто кува само без меса – кромпир, пасуљ, купус и др. А има пост само на води уз мало уља* (олаје), *ко може и ко хоће тако пости цео пост.* Млађи ретко посте – *кад не посте родитељи не посте ни деца. Све се то губи, губи се.* У селу нема избегавања обављања појединих послова током поста – *се ради све.*

Ченеј. Пред Божић може да се пости шест недеља. *Раније нисмо ми држали тај пост, сад у последње време* (...) *ал не успемо цео пост – прву недељу и последњу.* (...) *Углавном на што мање сведемо кориштење меса.* Млеко и јаја се углавном задржавају у исхрани да не буде сувише једнолична. Кува се парадајз чорба са пиринчем или се само нареже мирођија у њу, затим чорба од бораније или грашка. Исто

тако, појединци посте средом, петком и на Бањи дан,[10] остале дане једу уобичајену храну. Једна од саговорница је напоменула да кад пости *једнодневни пост* онда до поднева не једе и не пије ништа. Од поднева попије кафу и чашу воде ако јој треба. Храну не узима.

Банатска Црна Гора

Краљевац. У Краљевцу наводе *ускршњи и божићни* као најважније постове, мада су се *и они други држали само не баш тако. Непости* [се] *више. Постимо на Бадњи дан*. Старији су држали пост. Ништа мрсно се није јело; суђе се лужило с пепелом (од дрва) – о*дмашћивало се.* Јео се кисели купус, печени кромпир, *пасуљ бели у густо*, шарени као чорба, стављале се *ташкице* (тесто у чорбу) и др.

Поморишје

Фенлак. Пост се раније држао *много озбиљније него сада.*

Чанад. Пун пост од шест недеља међу испитаницима у време истраживања уопштено говорећи се ретко поштује. Иначе, пост је подразумевао да се не једе ништа мрсно (животињског порекла). Сада се претежно пости само на Бадњи дан. У Чанаду је саговорница навела: *ја не држим, ја пијем здраво много лекова. Ја не смем да држим, ...* али је и напоменула да су се раније старији држали поста, *да јесу држали, држали су, пре кад почне пост* (...) *се стављао пепео и тамо вода и то све кувало* [посуђе], *да буде чисто да не буде мрсно.* Током поста се није употребљавала маст за припрему хране. Јела су се спремала са уљем, али без меса. Риба се у посту мало користила јер је била теже доступна. Користио се кромпир печен или куван, као и печени или кувани дулек.

Такође, ко је могао да издржи постио је на води средом и петком (*леб и печена лудаја, леб и кромпир*). Током поста се јело и сушено воће – крушке, јабуке, а највише шљиве. Воће се кувало у води и потом се та вода јела као чорба. Старији су говорили да кад се поменуто јело припремало – *сада правимо супу од плоце.* Иначе, саговорници у Чанаду су истицали да је пост готово изобичајен – *не баш да држимо. Није добро али* (...), *код нас није се постило* ни раније, али су говорили и да се *пре пост држо обавезно, сада се не држи.* Наводили су да се у посту обавезно постила среда и петак јер *то мора – то је пост и овако,* што

[10] Саговорница је напоменула и да се на Велики петак обавезно пости.

указује да ни раније није било правило да се пости цео пост. Појединци петком посте на води.

Познат је у селу и тзв. *црни пост.* Једна од саговорница је навела да кад пости *црни пост* затвара се у кућу да не дође у искушење да попије воду – *легнеш у кревет, молиш се Богу и спаваш.* Она у последњи петак поста (пред Божић) практикује *црни пост*. Напоменула је и да не зна да ли још неко у селу то ради, али она и мајка раде и да од свих постова једино се придржава божићног поста.

Пољадија

Соколовац. За божићни пост се зна, али се он у новијем времену ретко поштује у целости. Саговорници су напомињали – *ниједан петак не мрсимо.* Иако се божићни пост углавном не држи, ипак *од Светог Игњата до Божића постимо!* Занимљиво је и казивање *мама је постила сваки петак, среду није, ја нисам никад.* Пост је *за ваше здравље.* Ако се дуже пости углавном је то седам дана пред Божић, како се наводило, због причешћа, али није неуобичајено и да се пости само Бадњи дан. *Постио се пост, али већина у то време које* (…), *неки посту да се причесту треба да постиш осам дана, после дијеш*[11] *у цркву да се причестиш...* Пракса скраћеног поста је постојала и раније – *осам дана се постило, било је пре, се мало и постило, било, старији људи, било се месиле проје, па су јели проје, па јем – тај пекмез озгоре,* па се јело. *Сад, ко ће некога младога да тера да једе пекмез са проје, неће то нико да ради. Једу овај лебац мек, па кад извучеш из њега… све извучеш* (...) *значи, постио се пос.* После поста ишло се на причест – *је, се ишло, у нашу цркву.* Што се тиче хране, они који посте једу – *пројy, пекмез, хлеб,* (...) *не једу вако сира…*, једе се и *купуса киселога, расола било. То све јели људи – бил бели и црвени, лепи. А сад код нас неће, ко ће да је сад расола? Ко ће да је качамак са расолом? То било, то се јело, то кад је пос.* Храна се у посту припремала на уљу, *а било и на води.*

Луговет. *Ко може да пости цео пост пости. А ми недељу дана пре Божића.* После божићног поста иде се на причест. Једна од саговорница у Луговету је навела да пости сваки петак откад јој је ћерка умрла *јел* [је] *умрла баш у петак. Од онда постимо сваки петак,* али је и напоменула *ко је мого да пости цео пост пости, ко не средом и петком.* Ако се пост скраћивао онда се углавном постила последња

[11] *Дијеш у цркву...* = идеш у цркву...

недеља поста да би се отишло у цркву на причест. Напомињано је и да *ко је болестан тај несме ни да држи пост.* Прави се пребранац, риба, *пиринџа* (пиринач). Ко може да издржи пости и на води. У посту се користи уље, ништа масно (животињског порекла). На питање истраживача – да ли се данас више пости или мање него раније? – један од одговора је био *море, канда сад више,* у смислу да се млади мало више враћају посту. Већина саговорника је ипак истицала да се раније више држао пост; данас су старији углавном стари и болесни и не могу због лекова да се држе поста. Они су раније били ти који су били спона између старијих и млађих, а исто тако су били и чувари и извршиоци обичајне праксе. Старија генерација је раније много више држала постове и испоштовала би готово у потпуности сваки пост. Од скорашње прошлости се углавном посте среда и петак или се, пак, због причешћа пости последњих недељу дана. Зато се често истицало *постимо, али не баш како би требало.* Пред пост су раније жене прале судове у врелој води јер *више се не мрси ништа.* Највише се јео пасуљ без запршке и меса, различите врсте чорби, кромпир, кисели купус. Напоменуто је и *да на Бадњи дан није се јело ништа – **то је црни пост!*** Раније су постила и деца, а не само старији. Појединци обавезно посте среду и петак како у посту тако и мимо њега.

Златица. *Док сам била здравије сам постила и сам се причешћивала* (...) *сад посту жене недељу дана, а ја сам увек недељу дана јела са зејтином, а недељу дана сам јела сас водом. Ако сам кромпир правила или сос или пиринцу ил шта било нисам стављала ни зејтина и онда сам се причешћивала.* Било је напоменуто и да божићни пост држи *који оће*. Како се истицало, од хране може све да се спрема али само да је посно. Пости се среда и петак – *нећеду баш ни да раду.*

СВЕТА ВАРВАРА

Дан у који се празнује Света Варвара (17. децембар) обично се у српском народу назива „Варица". На овај дан су у прошлости постојали и одређени обичаји, а најпознатији је био кување житне каше. Временом се прихватио и обичај да се на овај дан засејава пшеница која треба да нарасте и озелени до Божића. Од Свете Варваре започињао је зимски циклус празника усмерених ка обезбеђивању плодности и берићета

у наступајућој години. Обичај није познат или бар нема података за Дунавску клисуру и Пољадију.[12]

Централни Банат

Дињаш. *Не знам кад је тај светац. Само знам* [да] *уочи Св. Николе,* (...) *на тај дан се кува жито и на Св. Николу зајутра се дели жито и каже се „Варвара вари, Варвара је јуче кувала, Никола куси то жито, а Савица дели". Делимо жито, ал не делимо кољиво него жито, жито у води – чорба.* Само се жито скува и *се мете шечера унутра и то се једе.* Жито се даје комшијама – *се дели се то жито. Мислим да је за здравље.* У понеким кућама се засејава жито да нарасте до Божића, али то није обичај код свих. Исто тако га понеко носи у цркву да га освешта.

Ченеј. Познат је празник и изрека *Варвара кува, Савица дели, а Николица куси.* На Варвару се скува жито као цело зрно. Кад се скува, заслади се са шећером или медом и тако се једе. Жито се носи у неколико кућа у комшилуку или ближој родбини, а остатак се једе код куће. Требало је да се поједе у току дана. У последње време почела је да се засејава пшеница за Божић што указује на то да је овај обичај новијег датума. Ова пшеница током Божића стоји на столу и у њој је забодена свећа.

Банатска Црна Гора

Краљевац. У Краљевцу се зна за обичај засејавања пшенице, као и за кување житне каше. Пшеницу су засејавале *највише баке, баке су то радиле, су спремале, оне су* (...) *научиле од бивше њине старешине.* (...) *Па то се сејало* (...) *да за Божић буде већ израсла, мислим то се сејало и држало у топлоти…* Та пшеница је служила *да се зна дал ће да роди година, да ће бит родна година, по тим се знало.* На родност / неродност године указивало је никнуто семе, односно ако *никне семе, ми кажемо, из тог што је посејано, то значи да ће да буде добро, ако не онда да се не очекује…* Ова пшеница је током Божића стајала *на столу...*, а могла је да се стави и *испод јелке на Божић – кад правиш на Божић јелку онда то се ставило, то жито.* После Божића жито се износи из куће, *ми смо имали зерцове, онда давали кокошкама, зерцовима* [зечевима]…

[12] Ако се у тексту не помиње нека од области или село то значи да за истраживану тему која се обрађује у том одељку не постоје за њих подаци.

У Краљевцу се такође кувала и каша од зрневља пшенице. У кашу се није ништа друго стављало осим пшенице. Кад се скува онда се млела и у њу се мешао шећер. Кад се спреми *се стави на астал, се окади и онда се носило код комшије, код родбине.* Припремљена житна каша звала се *барбара – то се зна да је то.* Житна каша се међусобно размењивала. Ономе коме се однесе, тај исто узвраћа доносиоцу – *јесте, јесте, ко ће донесе нама, ми носимо коме ћемо.* Ова каша се намењује мртвима и обично се јела после оброка.

Поморишје

Фенлак. Кувала се житна каша која се јела на Светог Николу. Позната је изрека – *Варварица вари, Свети Никола лади!*, *тако се говорило.* Засејавала се пшеница да нарасте до Божића.

Чанад. Забележено је да се пшеница није засејавала на Варвару већ на Светог Николу – *то се стави у тањир да клија, не дубок – плитак, и тамо се мане место за једну свећу као што је пре била жишка. Жишка се палила. За Божић жито је доста велико и тамо се упали свећа.* Забележено је и да се кува варица на свету Варвару, а једе сутрадан на Николу – *Варварица вари / Николаје лади.* Каша се дели укућанима и све што се скува се одмах поједе, а носи се и *комшијама са киме добро живимо* и то се *у један дан поједе.*

МАТЕРИЦЕ и ОЦИ

Материце и Оци су празници који се обележавају непосредно пред празновање Божића. Две недеље пре Божића су Материце, а у недељу пред Божић су Оци. Суштина празника је била да деца везују мајке и очеве, а они им се откупљују поклонима – обично су то слаткиши, јабуке, ораси и сл. Готово ни у једном од истраживаних села у којима живе Срби у Румунији обичај није забележен као познат, као ни сећање да га је некада било. Једино постоји податак из Белобрешке (Дунавска Клисура) да су се материце славиле и да су тада деци давани слаткиши. Да ли је давно изобичајен – што је вероватније или у другим селима није ни постојао – што је мало вероватно с обзиром на податак из Белобрешке, питање је које у овој прилици остаје без одговора. У Луговету (Пољадија), такође је забележено да се раније знало за

материце и оце. Данас се готово и не зна за ове празнике и када су. У Луговету је саговорница објаснила да *немамо ми те мале празнике.*

СВЕТИ ИГЊАТИЈЕ БОГОНОСАЦ

Свети Игњатије Богоносац је познатији као Свети Игњат (2. јануар). Овај празник је један од предбожићних празника и празник када се не раде „тешки" послови али га обележавају и одређене обичајно-обредне радње којима у истраживаној области започиње божићно празновање. Што се тиче обичајне праксе на овај празник у испитиваним селима она је: 1. потпуно непозната, 2. делимично очувана или 3. постоји сећање да је на овај празник било у прошлости неких обичаја. Најпознатији и обичај који се још увек одржава на овај дан је *пилање,* односно упућивање жеља за напредак куће и здравље чланова породице на овај дан изјутра. Ове жеље кући обично упућују деца која *пилу* у шпорету са дрветом које називају *шумарица*, али то могу да раде и старији укућани. Дакле, на Игњата се обављају радње од значаја за напредак и бериħет породице, за плодност и обиље у стоци и живини, као и за добру летину у наступајућој години. Осим на Игњата пила се, односно жеље за напредак куће, укућана и стоке, упућују се још на Бадњи дан и први дан Божића. Других обичаја, по казивању, није било, али је било да се у појединим селима коље *зимска* свиња од које се део припремао за божићни ручак. За Централни Банат нема података о томе да се нешто радило на овај празник.

Дунавска Клисура

У Дунавској клисури знају за празник Св. Игњата, а постоје и очувани обичаји посвећени здрављу и напретку домаћинства и његових чланова.

Белобрешка. На Светог Игњата, осим спремања хране за укућане, постојао је и обичај да (...) *се увати како ми кажемо за плот и онда молимо Господа Бога да нам да Господ Бог да и даље држимо св. Игњат. То је опет, велики светак; велики светак... свети Игњат* (...) *Хватамо за плот* (...) *и кажемо: „Господе Боже помогни нам и догодине да смо живи и здрави да дочекамо Свети Игњат"!*

Исто тако на Светог Игњата, како је саговорница навела *када*

сам била мала узмем три бадњака и ондак у жар тако правим и моја баба ми сипа одозгоренака кукуруза, жита и каже: „да дâ Господ Бог да смо живи и здрави и да имамо напретка и да имамо марву, да имамо кокошке, да имамо напредак у кућу". И те бадњаце онда манемо да изгориду у шпорет.

У једном од казивања се наводи – Игњат – па *то има. То је два дана пре Божића. То кад ти неко дође у кућу онда кад гори шпорет га стављаш тамо да чепрка тај жар сас оним што чистиш у шпорету пепео.* Том приликом се говори: *колико кукуруза и жита толико да буде працију и оваца...,* а истовремено га газдарица попрскава житом и кукурузом. За њега кажу да није полаженик – *полаженик је на Бадњи дан.*

Такође, једна од саговорница је навела да на Светог Игњата сада нема ништа, али *кад сам ја била дете, три дана пре Божића моја баба ме стави код шпорета и онда ми да дрво и чаркам ту тај жар и кажем: „Пила гуса, пила гуса, кокошака, гусака, патака, свиња, крава, јагањаца, јагњади и шта ја знам". И тако, она ми мене круни кукуруз над главом. Док ја ћаркам, она ми круни кукуруз. И тако три јутра.* Све се исто понавља до Бадњег дана. Кукуруз који се тада круни се после носи у њиву, али стоји у кући док *не пређе Божић*, односно стоји до трећег дана кад се почисти. *Код нас се не ћисти до трећег дана.* Чаркање ватре су обично радила деца. Ватра се чарка обичним дрветом.

Исто тако, да пилају су могли и старији – *код нас је био мој отац. Он први устане на тај дан, онда клекне код шпорета, онда моја мати пили-гусу – пилића, оваца, јагањаца, ждребића, телића, прасаца, све што има сељак у кућу и то говори и круни.* Са три раније припремљена корена кукуруза, која се увежу црвеним концем, домаћица треба да круни на онога ко пила. Пре него што се употреби, корење је стојало закачено на ланцу који је висио *у комин и тамо преноћи.* Отац ћ*арка ватру и не говори* – све време ћути, а мајка је та која говори благослов. Ако се догоди да се неко други појави у кући пре неге што то уради домаћин, онда он чарка ватру. Ватра се чаркала на Игњата, Бадњи дан и први дан Божића. Чаркање ватре није морала да ради иста особа. Онај ко чарка ватру на Божић добија кобасицу. Сад се то ретко ради јер *нема мушкараца у кућама, угасило се све.* Кукуруз који остане неокруњен током пилања, после се окруни и да марви. Они што пилају су увек били мушкарци.

У случају да се на Игњата нико не појави у кући, односно нико не дође у посету, онда се уводила овца у кућу. Кад се уведе, онда јој

се давало мало кукуруза да *позобе* (поједе). Преко доведене овце у кући исто се крунио кукуруз, исто као што се то ради преко људског посетиоца. Говорило се све исто као и кад је био неко из куће или са стране.

Дивич. *Пила у шпорет* на Бадњи дан и Божић. Обично пила најмлађе дете из куће и притом жели здравље укућанима и богатство у стоци. Док дете говори благослов намењен кући и стоци, мајка круни кукуруз преко његове главе. Окруњен кукуруз који преко главе пада на земљу остаје преко Божића у кући. Чисти се трећи дан и износи напоље. И у Дивичу су се припремала три корена кукуруза и *ондак први дан на Божић ујутру* (...) *узме се три ти клипа и увежу се црвеним концем да буду заједно.* Тако увезани ставе се поред шпорета *да ћекају.* Увече на Бадње вече ако нема нико из куће да то уради, онда неко од комшија или деце донесу церову грану. *С том граном унук ћарка ватру, а домаћица круни кукуруз по његовој глави. Жели кући највише напретка и здравља.* На Божић ујутру, кад заврши са чаркањем ватре, домаћица га окити кобасицом.

Стара Молдава. На Светог Игњата су се некада клале свиње. *Моја баба је спремала за Божић још на Светог Игњата. Пилало* се на Игњата. Саговорница је пилала са братом тако што клекну на земљу испред шпорета а баба им је крунила кукуруз на главу и говорила *да има кућа много дечице, много пилића, свиња, оваца* (...), а за то време они чарају ватру. Пре него што почну, *она узме једно дрво, један пањ који представља бадњак* са којим ће им дати да чаркају ватру у шпорету. Кад заврше, *то дрво се узме и се остави за Бадње вече јер не изгори цело.* За бадњак се узимао *горун*. Кукуруз који се круни деци на главу је обичан бели кукуруз који се одвоји још приликом брања, увеже црвеним концем и остави за *пилање.*

Банатска Црна Гора

Краљевац. Нису забележени подаци о начину прослављању празника, већ само сећање да је нешто било на овај дан – *не знам. Знам да ми је причо деда, деда ми је причо, ал ја не знам ништа... Раније је било, знам да ми је деда причо то* (...) *не памтим ја толико* (...) *и сад још се сећам...* понешто, *ал не све.*

Поморишје

У посећеним селима не знају за празник. Међутим, у Чанаду је добијен податак да се на Светог Игњата у неким породицама клала свиња од које се део одвајао и пекао на Божић ујутру за ручак.

Пољадија

Соколовац. Очувано је сећање да се на празник *пилало* и да је Игњатовдан био први у низу празника на које је долазио полаженик у кућу. Пилало се још и на Бадњи дан и Божић. На друге обичаје, ако их је било, није сачувано сећање.

На Светог Игњата је било *да деца пилу мало* тако што *узму дрво једно, како ћу да вам кажем, дрво бадњак које ће да гураду у шпорет.* То су радила деца *из куће, то је било пре тако*, они су били нека врста полаженика, *јесте, такој било код нас.* Први пут су на овај дан упућиване добре жеље за напредак куће, добро здравље укућана и богатство у стоци. Деца обично седну *код шпорета и вичу: пилиће, кокошке, јагањаца, оваца, живота и здравља и све што год има у кући. И тако после кад хоће да се дигну баба их дигне, а не они сами и онда им да леј и онда их подигне.* Међутим, ако се деси да дође неко изван куће, односно пре детета из куће, онда он пила. *Ако дође неко са стране мора тај да пила.* Кад пила седи испред шпорета и има у руци дрво *од шумарице, тако смо ми звали, то тај, што кажу бадњак* (...) *На Игњатов дан се пили и на Бадњи дан се пили и на први дан Божића!* За бадњак којим ће се пилити *(шумарица)* се одвајао комад од дрва која су се спремала за зиму, *па добро, прво смо секли* (...) *то се секло дрво у планину па се остави* [за] *то…* Није се ишло за бадњак пред Божић. У новије време се иде за бадњак који се пали у порти цркве. Онога ко пили домаћица посипа са житом и кукурузом, *стављамо жита и кукуруза* (...) *Узмемо решето што се сејало брашно и ту ставимо жита и кукуруза и стављамо преко њега и то остављамо и на први дан Божића и на Бадњи дан ујутру то сипамо* (...) *И после на Бадњи дан ту се стави колач на то, што се меси за Божић...* Да пилају могу сви и девојчице и дечаци. Дете кад заврши са *пилањем*, домаћица подигне, не устаје само.

По другом казивању, на Светог Игњата *упалимо шпорет и метемо једно дрво, тако као штап и гурамо,* [ми] *деца, седнемо доле, вичу деца пију-гусу, пију-гусу, а озгор кукуруза круни мама на главу и виче пилића,*

крава, ждребица, телића, оваца, јагањаца, гусака (...) *и онда нас дигне и нас пољуби да љуби кокошка пилиће*. Исто се ради и на Бадњи дан.

Слично претходнима је и следеће казивање: на Светог Игњата, пре него што почне да се *пила,* мајка узме дренов штап и положи децу на земљу. Штап стави у ватру у шпорету да почне мало да гори. У рукама држи три корена кукуруза и док деца седе испред шпорета она круни кукуруз и говори *пилу-гусу, пилу-гусу пилића, кокошака, оваца, јагањаца, крава, телића, свиња, працију...* – благосиља кућу док круни кукуруз који пада преко дечијих глава. Домаћица (мајка) три пута преко дечијих глава понавља благосиљање куће. Све време док мајка круни кукуруз деца чаркају ватру и вичу *пилу-гусу, пилу-гусу.* Кад се то заврши деца се не дижу сама већ их мајка дигне једно по једно и *га пољуби. И ми њу у руку и она нас у један образ и други образ* (…) *То исто за Бадњи дан се ради и први дан Божића. А на Бадњи дан кад вечерамо и бадњаци се мету исто ту. Ондак бацимо у шпорет ту пилу-гусу и ондак кад нас положи доле мете кобасице око гуше.* Кобасица се око врата ставља само на Божић – *то је на Божић.* Ако има више деце, сваком се стави по кобасица око гуше. Није било важно да ли је женско или мушко. Кукуруз који се круни изнад дечијих глава се скупи и да кокошкама.

Однос према *пилању* био је различит – могло је да пила једно или више деце у исто време. Док пилају, деца: 1. седе директно на земљи или 2. седе испред шпорета на нечему и чаркају ватру. У кућама у којима није било деце уводило се јагње.

Луговет. У селу не постоји код свих очувано сећање на то шта се радило на овај дан јер су поједини саговорници истицали да на овај дан нема обичаја, осим што се не ради, а други да је на Игњата постојао обичај *пилања*.

Онај ко је био положник долазио је рано ујутру и *пилао*. Преко његове главе крунио се кукуруз да буде родна година – *да роди све.* Осим старијих, на Игњата су раније и деца из куће пилала, а *сада метемо јагње* (...) *метемо корење кукуруза, вежемо…* Испред шпорета се стави пешкир на земљу, затим се ставе деца / дете и да им се *неки штап да чепркаду у шпорет и ондак ја им круним кукуруз на главу и кажем: пилу-гусу, пилу-гусу, да имамо пилића, новаца, па онда марве, све ређам* (...) *Ондак је дигнем и дам јој да пије мало ракије. А трећи дан јој дам колач тако* (...) [и] *на тај колач кобасицу једну. И тако дам положнику и паре. Ако не, ондак донесемо јагње од овце…*

И јагње се уводило такође три пута (три дана) у кућу што значи да се три пута пилало и са јагњетом (овцом, овном). *Доведемо овцу у собу код шпорета и ондак јој дамо мало зоби и ми крунимо кукуруз озгор на главу и молимо Бога за здравље да се марва пати, глота да је жива и здрава и дете, које дете прво уђе у собу му убацимо кобасицу на гушу. Убацимо кобасицу на гушу и то нам полаженик, ко ти дође први у кућу. И то кажу добро да пилаш и квочке да лежу. Увек моја свекрва пилала.* Осим овце, на Игњата је могао да се уведе и ован у кућу *да би што више марве било у кућу. Газда води овна напред, а ми све вичемо деца за њим бе, бе* (...) *јагањци да буду, јагањци млоги* (...) *газда му да мало кукуруза* (...) *туна у шаку и посленак га одведу и су без бриге да напредује марва.*

Златица. На Игњата како да кажем, пре се везало три корена [кукуруза], то се везало (...) И онда, *како да кажем, деца, ми* (...) [смо] *правили пилиће.* (...) *И то пиле-гусу вичеш,* [вичеш] *како виче овца,* [и] *све тако како марва и мама нас стави ту доле и онда круни на главу* [кукуруз]. То се радило на Игњата и на Бадњи дан. Онај ко није имао децу уводио је у кућу *јагње, овна, овцу.* Њима се такође давало кукуруза да позобају.

Кад немам ко, не вичем никога, сипам сама ја кукуруз себи на главу и пилам: колико жишака толико кокошака, колико жишака толико новаца, колико жишака толико пара, колико жишака толико свиња, оваца и тако то намениш и готово. После на Бадњи дан, то ми дође дете. Иначе то се ради три пута – на Игњата, на Бадњи дан и на Божић ујутру. Раније су била деца полаженици, *мушки треба* то да раде. Кад дете дође, онда седне на земљу и чарка ватру. Кукуруз круни домаћица. Док она круни, он говори: *колико жишака…* Ако дете не зна говорни текст, онда помогне старији. Дете имитира овце, свиње, краве, гуске, кокошке, петла… и жели да буде стоке у кући, напретка и здравља. После тога се дигне дете само. Кад трећи дан пила онда му се кобасица стави око врата и да му се *кијак* (колач – *закон*) који се прави за њега.

ТУЦИНДАН

Два дана пре Божића је Туциндан (5. јануар) који је међу Србима у појединим деловима Румуније готово непознат. Углавном је одговор био да се на тај дан обављају припреме за Бадњи дан и Божић. Са овим даном ни у другим српским крајевима није повезано много обичаја –

све се своди на припреме за божићно празновање (в. Босић 1996: 37–38; Недељковић 1990: 245). За Банатску Црну Гору нема никаквих података о празнику.

Дунавска Клисура

Заборављено је да ли се некад нешто радило тог дана. *Некад је и на овај дан било обичаја, данас нема ничега.*

Централни Банат

Нема неких посебних обичаја. У Дињашу се зна само да је тог дана Туциндан. Тог дана децама се каже да буду добра да не добију батине.

Поморишје

Чанад. На овај дан су избегавали да туку децу – *да има* (...) *то било, било* (...) *Туциндан да се не туче једно друго, да се не тучу, да слушаду, да не добију бој и тако нешто* (...) *бој кажемо ми, и Ђуру по туру* (...) *Гледимо да се не свађамо, ондак целе године се тучеш.* На овај дан су, исто тако, обављане припреме за празновање Бадњег дана и Божића – жене су почињале да месе божићне хлебове, а могла се припремити и чесница. Једна саговорница је напоменула да тада кољу свињу – *код нас у кући то радимо на Туциндан, због посла и недостатка времена за Светог Игњата.* Део од ове свиње се пече на Божић за божићни ручак.[13]

Пољадија

Соколовац. Не зна се за празник и обичаје који су постојали тог дана. Наглашавано је да не постоје неке посебне радње које би овај дан издвајале од осталих. Ипак, забележено је да су жене на овај дан „затварале" маказе да вуци не би јели стоку, али није добијен податак до када се не употребљавају: *ја знам то је пре тако било, једна баба*, а како је навела, *...који су имали козе, овце по планини – од Туцинога дана се затвору маказе, не знам до којега дана тамо* (...) *посе се не отвараду да не једу вуци овце. То је било. Знао народ све. Моја мама знала ког дана пада киша ће бидне родна година. А ми не знамо сада ништа.*

[13] Клање свиње тако касно у зиму саговорница оправдава тиме да се месо у посту ионако не једе, а да током јесени, односно пре поста једу живинско месо јер увек имају доста живине.

Заборавили смо. На питање да ли је било да се деца не туку на Туциндан, саговорница је одговорила: *Није. Ни незнаду кад је Туциндан.То није било код нас.* На овај дан се почињало са припремањем за Бадњи дан и Божић.

Ланговет. На Туциндан да се спрема за Бадњи дан. Од саговорника је добијено и занимљиво објашњење откуд име Туциндан – *знате како, данас је Туциндан, сутра је Бадњи дан и прекосутра је Божић. Знаш што кажу Туциндан?* (...) *Е сад треба да перем ове пенџере, врата дас обрише, да се све уреди, да се прави неки колач, мрсно за Божић* (...) *да се спреми то брашно, те законе, све то што треба да се меси ујутру тесто. То је Туциндиндан, онда се каже виш како се туца, све се спреми, да се спремиш за тај дан.*

БАДЊИ ДАН

Дан који претходи празновању Божића је Бадњи дан (6. јануар). Овај дан карактерише релативно очувана празнична структура наслеђена из времена када је у породичној организацији доминирао традиционални (патријархални) образац њеног унутрашњег функционисања и у којој су породичне улоге и одговорности били разграничени. На Бадњи дан се врше припреме за свечано прослављање Божића па овај дан, у ужем смислу, треба посматрати и као почетак божићног празновања. Бадњи дан је и последњи дан божићног поста. У народу се изузетно уважавао, што је видљиво и данас, а исказује се кроз целодневни пост без хране и пића – у појединим селима познат и као *црни пост.* Иначе, на овај дан се свуда код Срба (не само у Румунији) обављају све неопходне припреме за тродневно божићно празновање. Уобичајено је да се припрема простор унутар куће, али и простор дворишта. Такође, поред неопходних припремних радњи за Божић, Бадњи дан је испуњен и одређеним обичајним радњама које су се обављале или се још увек обављају у дворишту, кући, али и у селу и сеоском атару. Прослављање Бадњег дана је нераскидиво повезано са самим прослављањем Божића и тешко их је раздвојити и самостално једног од другог разматрати јер се они и данас (а много више у прошлости) прожимају и чине нераздвојну целину (види: Бандић, 1991: 294–299). Са Бадњим даном започиње божићно славље и обављање различитих обичаја од важности за породицу у ужем и сеоску заједницу у ширем смислу. У обичајно-обредном

смислу Бадњи дан је и данас садржајнији у односу на Божић јер је у његовој структури празновања очувано много више елемената чији корени сежу у дубоку прошлост, а повезани су са култом мртвих с једне, и аграрном магијом с друге стране.[14] И док у прослављању Бадњег дана превладавају магијско-религијски садржаји, дотле током Божића превладава друштвена компонента празновања. Најважније обредно-обичајне радње у српским селима у румунском Банату на Бадњи дан чине: припреме за прослављање, бадњеданског поста, мешење обредних хлебова и *закона*, припрема посне хране, сећање на мртве – идење на гробље, *пилање*, уношење бадњака / сламе, вечера, коринђање деце, кићење јелке. Прослављању празника претходе одређене припреме које се обављају пре самог Бадњег дана, али и на сам Бадњи дан.

ПРИПРЕМЕ ЗА ПРАЗНОВАЊЕ

Пре празника се чисти кућа и двориште, чисти се око стоке, припрема се довољна количина дрва за три дана празновања, односно обављају се све неопходне радње да би укућани могли да ваљано прославе празник. Заправо, на Бадњи дан се обављају сви неопходни послови за нормално функционисање породице и домаћинства док трају празнични дани. Божићне припреме су готово идентичне у свим областима и испитиваним селима. На Божић се није смело ништа радити у дворишту, нити у простору где је смештена стока, осим храњења, тако да се то све завршавало пре него што се унесе слама и постави вечера на Бадњи дан. Кад започне божићно прослављање ништа се није смело радити – чистити кућа, на пример, а ни остаци хране нису се износили напоље већ су се сакупљали и држали негде у кући где неће сметати (обично *у подрум, у ладовину* – Белобрешка) и где ће стајати до трећег дана када се завршава божићно прослављање. У понеком разговору је напоменуто да се купи и нека нова ствар за кућу која ће се употребити за припрему хране која ће се користити на Божић.

[14] О обичајима који су обележавали обичајну праксу на Бадњи дан и Божић код Срба у Војводини и другим деловима Србије: Босић, 1996: 41–129; Недељковић, 1991: 9–21. С друге стране, још је В. Чајкановић указао на значај Бадњег дана и Божића код Срба, као и на чињеницу да заједно са породичном славом спадају у најпопуларније празнике календарског циклуса прослављања (Чајкановић, 1921: 258), па су вероватно због тога и најсадржајнији што се тиче очуване обредно-обичајне праксе, мада је она у садашњем времену значајно редуцирана.

Дунавска клисура

Белобрешка. *На Бадњи дан – ујутру кад се дигнемо мој деда каже баби* (…) *сад треба да се замеда ракије. И мој деда замеда ракије и ондак узме сикиру и отиде у шуму да исече три бадњака.*

Такође, *на Бадњи дан ујутру опет ако ти дође неко први га ставиш да ти у ватру* [џара]*, спремаш за ручак шта треба. За Бадњи дан се прави обично посно јело.* Особа која џара ватру долази сама не позива се. Све се ради исто као и на Светог Игњата. Особи која џара ватру давало се у тањиру од јела, односно од онога што се спремало за јело тог дана.

Пре Божића се припреми довољна количина дрва, јер се она после три дана не секу, *онда се сикира не узме у шаку.*[15] Све што је потребно се *спрема пре, само се прави јело – спрема ручак.*

На Бадњи дан жене припремају храну за Бадње вече и Божић. Мушкарци су ишли да донесу бадњак.

Дивич. Припрема се посна храна за вечеру, колач за Божић, закони. *На Бадњи дан ујутру кад се дигнемо замесимо колач за Божић и правимо увече за вечеру, се правиду неке законе од хлеба.* Током бадње вечери се пуца(ло).

Стара Молдава. *Углавном се не раду велики послови.* Припрема се храна за бадњу вечеру и Божић, а спремају се и закони. И пре Бадњег дана жене су почињале са припремама за празник – осим чишћења и прања припремала се и храна која је могла дуже да стоји. Док су жене радиле, деца су се око њих играла и певала Рождество[16] и говорила стихове: *„Данас дан, сутра дан, прекосутра Бадњи дан!“* или *„Данас ножић, сутра ножић, прекосутра Божић“!* Домаћини на Бадњи дан чисте двориште, чисте код марве (стоке), спремају дрва за три дана, припремају сламу коју ће унети у кућу.

На Бадњи дан се ишло и на гробље. *Жене спреме за гробље, ко иде на Бадње вече на гробље* [носи] *– орасе, јабуке и се направе они мали колачићи од теста – од тог теста што правиш* [законе] *направиш и мале колачиће за гробље.* Ти колачићи се зову *бабице.* На сваку бабицу се утисне *проскур* (поскурник). За гробље се остављају и евенке грожђа.

[15] Исто тако, *ни на један светак се не секу дрва,* а такође и на све велике свеце се не ради ништа у кући.

[16] Рождество је црквена песма (божићни тропар) која се пева у време Божића и посвећена је Божићу и Христовом рођењу.

На гробље се иде поподне.

Централни Банат

Дињаш. Спрема *за дочек Бадњег дана, се кити грана* (божићна јелка), *долази деда Божић.* Домаћин на Бадњи дан обавља мушке послове, а домаћица треба да спрема јело. Ујутру се месе и пеку закони.

Поморишје

Фенлак. На Бадњи дан – данас домаћица, а раније најстарија жена у кући, меси божићни колач. Њега украшавају птичицама и ружом која је у средини колача и у коју се убада струк босиљка. Жене су припремале све неопходно за празник од хране и теста.

Чанад. Врше се све неопходне припреме да се ваљано прослави празник.

Пољадија

Соколовац. Мушкарци завршавају све послове око куће – спремање дрва и чишћење дворишта. *Домаћица има највише радње на Бадњи дан.* Спрема све што треба за Бадњи дан и Божић. На Бадњи дан се припрема храна која ће се јести увече и током три дана Божића. Кувају се јела и припремају закони и божићни колач – *од ујутру то је посао нема друга радња, само то.* Исто се спремала и кућа да буде чиста за празник.

Луговет. На Бадњи дан се клало јагње које се пече на Божић ујутру. Домаћица припрема храну и законе. Домаћини су раније ишли да лове птице на Бадњи дан *да се буде лаган ко птица.*

Златица. Жене су припремале храну и законе, а мушкарци дрва и храну за стоку. На Бадњи дан увече се иде на гробље. Ако се пече прасе или јагње, то онда ради домаћин.

БАДЊЕДАНСКИ ПОСТ

У шестонедељном божићном посту најважнији дан поста је свакако Бадњи дан. Овај дан посте и они који не држе цели пост, али има и оних који ни на овај дан не посте. Још увек је у обичају да се држи и целодневни пост – пост без јела и пића. Тек касно увече и кад зађе сунце, они који посте на овај начин могу да једу и пију. Овај једнодневни пост је познат и као *црни пост,* али и као *влажуњаш*.[17]

Дунавска клисура

Белобрешка. На Бадњи дан се не једе ништа до вечере – *евентуално мало леба и пекмеза,* ал не једе се јело. Целодневни пост се називао „влажуњаш" – *то је кад цео дан не једеш ништа, онда само увече на Бадњи дан.* Зато *на Бадњи дан не једем цео дан, ћак увече.* Могло се појести мало леба и пекмеза, ал не једе се јело.

Дивич. На Бадњи дан је строг пост – *на Бадњи дан не јем ништа...*

Стара Молдава. Осим „обичног" поста, познат је и *црни пост* – обичај да се не једе читавог дана – ни вода се тада не пије.

Централни Банат

Дињаш. Зна се да је било у обичају да се не једе цео дан – *на Бадњи дан се не једе, чека се увече.*

Ченеј. Обавезно се пости. Једна од саговорница у разговору је напоменула да када пости до поднева не једе ништа.

Банатска Црна Гора

Краљевац. На Бадњи дан се није јело преко дана.

Поморишје

Фенлак. Раније се на Бадњи дан упражњавао целодневни пост, јело се *тек у дванес сати у ноћ. То је мајка кувала једно парче шунке и*

[17] Овакав пост се упражњавао и на неке друге велике празнике који се посте, а нарочито на Велики петак.

тамо у воду је метла јаје – зашто ја то нисам (...) *сам била мала још да утувим.*

Чанад. Постојао је целодевни пост – *то старе жене, то су* (…) *како да кажем, а ди можеш дете да га држиш да не једе.* Старији су то више поштовали – *било, наша прабаба, баба, моја мати...*

Пољадија

Соколовац. На Бадњи дан није се јело цео дан. Храна се узимала тек увече. Деци се давало мало да нешто поједу. *Било, било, није се јело.* Нејеђење током дана у неке дане у години, па и на Бадњи дан, познато је као *црни пост*. Обично *ручак не руча нико. Тај дан постимо. Ко може не једе, ко не може узме мало.*

Луговет. Бадњи дан се по правилу пости, а појединци још увек поштују целодневни пост на Бадњи дан – до вечере не једу ништа. *На Бадњи дан није се јело ништа – то је црни пост. Нема ручак, само вечера.* Може још увек да се не једе цели дан.

Златица. На Бадњи дан *цео дан држиш пос и мош до сутра да не једеш.* Тај пост је познат и као *црни пос.* На Бадњи дан старији нису јели цео дан; деци се давало мало.

МЕШЕЊЕ ОБРЕДНИХ ХЛЕБОВА

Једна од неизоставних, па и најважнијих обредних радњи на Бадњи дан јесте мешење различитих врста обредних хлебова са којима се током Бадњег дана и Божића различито поступа првенствено због функције која им је намењена. Најважнији обредни хлебови који ће у овој прилици бити приказани као издвојене целине су: фигурални хлебови које обједињује термин – *закони, божићни колач* и *здравље.*

Фигурални хлебови – *закони*

Обредни хлебови у посећеним селима су готово изобичајени. Иако су божићни хлебови били битно обележје божићног празновања они се у садашњем времену редуковано припремају или се готово у

потпуности изостављају. Божићне хлебове – поред божићног колача, представљају и различити фигурални хлебови – *закони*, који су намењивани члановима породице, стоци и плодности поља. Ови колачи су се месили и пекли на Бадњи дан ујутру, ретко и раније, и то је био задатак домаћице. Божићни колачи су израђивани од тзв. *киселог теста* – тесто замешено од чистог пшеничног брашна уз додатак квасца (сада куповног тзв. пивског, а раније домаћег квасца – *комлова*). Од припремљеног теста домаћица је прво одвајала комад од кога се правио закон – *здравље,* а потом и *божићни (велики колач)*. Ова два колача, заједно са чесницом, у многим породицама су данас једина теста која се месе за Божић. Други, тзв. фигурални хлебови – *закони*, готово су у поптуности изобичајени, али постоји сећање на њихове називе и изглед. Како наводи Борислав Крстић у монографији *Народни живот и обичаји Клисураца и Пољадијаца* домаћице су месиле већи број тзв. *фигуралних хлебова.* Они су за породицу били важни јер су представљали срећу и здравље њених укућана, затим жељу за богатством у домаћој стоци (квочка с пилићима, на пример); затим су ту и колачи који су представљали чобане, пољопривредне алатке, орача (колач *шака*). По његовим наводима, у Белобрешки је за божићне празнике мешен специјални колач звани *кијак* у облику плетенице и нешто већег обима, али исто тако и мањи колач звани *кика* (Крстић, 2015: 183). Обредни колачи као фигурални хлебови прављени су од истог теста као *здравље* и *божићни колач*, а приписивала им се готово иста моћ и снага у заштити породице и осигуравању плодности и здравља. Представљали су кућу и њене чланове, домаће животиње (*марву*), усеве, астрална тела и сл., другим речима све из човековог окружења с чим је особа и његова породица била у интеракцији.

Дунавска клисура

Белобрешка. Од киселог теста раније су прављени различити *закони* – волови, *кика* се исплете за жене / девојке, за мушкарце *правиш – кијак се звало,* кући се намењивао *кућевни* (божићни) колач који се секао на Божић, прави(о) се колач *здравље* који се засеца(о) и у засеке се ставља(ла) со, био је у облику векнице, правила се квочка с пилићима и др. Увече, кад се вечера(ло), кида(ло) се од сваког закона по мало и ставља(ло) у чашу са вином. Комади закона се поједу током вечере.

Различита су казивања која се тичу божићних закона: *пре се месили, се звали закони. То се замеси као за леб тесто и онда се прави*

рука газди – колико има мушки у кући толико рука се прави, а за женске се правила – ми кажемо „кика", ондак се праве неки кијаци тако округли па се преплете као крс (…) *Кијаци се обично други дан Божића дају задушу.* Законе је месила најстарија жена у кући.

Правило се и *здравље* које се пре печења засече *уздуж и попреко и се посоли сољу. Онда на Бадње вече се од тога здравља ставља у чашу вина, сваким по један залогај, од тога здравља. И ондак прво узмемо тога здравља и вина и онда почнемо да вечерамо.* Вино што остане у чаши кад се изваде натопљени комади здравља се попије, *не баци се. И ондак, ја пре један дан, ја за Божић, ако ћу да правим колач да се пререже, правим кијаце – прави се за људе, прави се за женску страну друкше, прави се за сунце, за земљу, за марву. Знате све те форме, ја то све правим.* Прави се сваки колач посебно. За женске се плете као кика.

Законе меси домаћица на Бадњи дан, односно раније најстарија жена у кући. Тог дана се меси и колач који се реже првог дана Божића. Такође, прави(ла) се лепиња у облику круга – *сунце,* на чијој средини се стави ружица израђена од истога теста. Прави(о) се *месец* – тесто се формира у облику месеца и на крајеве се стави по једна ружица. Прави се *здравље* чија се горња површина засеца укосо у облику крстова, не дубоко, у прорезе се ставља со. *То се увеће вечера на Бадње вече.* Од сваког закона се увече на Бадње вече откине по мало и стави у једну чашу вина и пре вечере то се служи. *Свака особа из куће се помоли Господу и узме малко од отога и малко вина и се пре вечере служи.* Домаћин спреми вино, домаћица од сваког закона кида по мало и ставља у вино. Садржај се узима с малом кашичицом. Оно што остане се сутрадан на Божић даје марви (стоци). Ова смеса се намењује за здравље. Од закона се, осим поменутих, прави *рука, буздован (кијак), кика, шака, гуска, пиле, крмача, овца,* прави се и *њива, виноград* и др. Заправо прави се све – *шта имаш у кућу, па правиш по један знак од тог.* У садашње време се не прави толико теста – *нема ко ни да једе.* Закони су се месили са водом узетом из бунара. Правили су се рано изјутра, а пекли у *фуруни.*

На Бадњи дан *се праву закони, како да не. За женске се правиду кике, за мушке се праву крстуши, свиња, буре, се прави пиле или кокошка, во. То су закони. Једу се сутрадан на Божић. Ако се не поједу на Божић, једу се док се не поједу.* Прави се и *здравље.* Округлог је облика. Може да се стави со по горњој површини. Сад се не ставља. Праве се од пшеничног белог брашна – *само вода, со и брашно се замеси сас керму.*[18]

[18] Керма је куповни квасац који се ставља у тесто кад се меси хлеб да нарасте.

Дивич. *На Бадњи дан ујутру кад се дигнемо замесимо колаћ за Божић и правимо за увече. За вечеру се правиду неке законе – живот* (саговорница није дала објашњење његовог изгледа) *које тако прво прекрстимо и здравље* које се засеца три пута преко са ножем и попрска сољу. *Ондак правимо кућу, марву, краву са јарам – како су пре стари правили, ондак сунце, месец, њиве, краву, крмаћу с працима, виноград, кике. То све оправимо, то је све за вечеру, и направимо колаћ,* а било је да се праве и *волови, буца* унуцима, *кокошка, рука* и др, а правиле су се и *бабице* које се на Божић ујутру или други дан Божића деле / намењују за душу умрлима. Што се од теста не поједе уситни се, помеша са зоби и да марви да поједе.

На Бадњи дан се прави једно поље и у то поље се ставе све врсте *марве, овчар, виноград, њива – све живо што радиду на село, то све се мете ту* и онда колико има жена толико се прави *кика*, колико је људи толико се прави *руку.*

Стара Молдава. Праве се *закони – волови, кика* за девојку, *рука* за мушкарце и др. Пре него почне вечера, од сваког закона се мало откине и потопи у вино. Пре вечере свако од присутних узме једну *наору* (комад потопљеног закона) од вина. Законе увек припрема домаћица – *то се меси, то се не купи.* Од закона праве двориште, овце, кокошке, кику за девојке, буздован за мушкарце и др. Они се једу током вечере. Забележено је и да се у кући једног од саговорника не прави велики колач који се реже на Божић.

На Бадњи дан се праве закони – *свакојаке фигуре оправљене од теста, од белог брашна.* Увече, пред *Бадње вече иде се крај Дунава и се ископа један као извор – једна рупа, да би вода дошла ту и онда се извади одотуд и се донесе кући на Божић ујутру када газдарица дочека сина, то само син – мушкарац иде донесе воду рано ујутру, колико може раније. Онда га жена дочека и пита: „Шта носиш сине“?* Он одговара: *Живота и здравља и мир у кућу*. Од сина узме воду и да му један *банчић* (новчић) у руку. Кад воду прими, онда се обоје прекрсте, она узме мало од богојављенске водице и помеша са донешеном водом и онда с том водом умеси законе и божићни колач. Прво се направи колач који се оплете по горњој ивици, а по површини украшава фигурама цветића, птичица и другим мотивима; онда се направе закони – *крс, рука, квочка с пилићима, виноград, плетенице, буздован, фрула за свирање, јарам и волови* – све према избору домаћице. Закони се праве рано ујутру на Бадњи дан, а кад се испеку ставе се у кошару. Кад се спреме закони

после тога се припрема храна за вечеру.

Централни Банат

Дињаш. За Божић се праве фигурице (закони) од хлебног теста. Обично су старије жене у кући правиле законе. Саговорница је навела: *гувно, пилиће, шаку, месец, сунце,* различите животиње. Шта ће се од теста правити зависило је од сваке куће куће понаособ. Једино што се обавезно прави јесте колач који се ставља у сито и који се реже на Божић и који се украшава *свакојако* – у средини има ружу која се после резања остављала да стоји у кући. Прави се такође и *здравље* које се премазивало медом. Увече кад се једе пасуљ се кида од тог здравља. Свако од укућана поједе парче здравља уз вечеру. Сад се наручује хлеб у пекари где се прави у виду цвета.

Ченеј. Испитаници спремају само здравље и колач за Божић. Друга саговорница је навела да се за Бадњи дан и Божић припрема *божићни колач, здравље, чесница, месец, сунце* и друга фигурална теста.

Банатска Црна Гора

Краљевац. За Бадњи дан *се радило како кажемо ми лепиње. Правила мама* [законе], *бака правила квочку са пилићима и онда то смо кидали сви и то се јело,…* Исто тако припремани су мали хлепчићи који су се намењивали мртвима, а делили су се на Божић када се давала трпеза за мртве.

Поморишје

Чанад. Поједине домаћице су хлебове[19] месиле на Туциндан. *Ја на Туциндан сам гледила да свршим, да је готово, ондак на Бадњи дан кувам и коринђаше* (дочекам) *и унесемо Божић унутра* (...) Од хлебова се припрема(о) божићни колач и здравље. *На Бадњи дан се начело здравље, то се појело – здравље* (...) *Здравље је било тако једна мала циповкица, ко крофна малко, ко крофна малко већа* (...) *се исече тако на среди, се три шаре направе, тако ја знам од моје матере.* Једе се *на Бадњи дан, за ручак малко и малко за вечеру, не да се најеш, сваком по малко* (се) *одсекло, то човек – газда куће сече.*

[19] О врстама обредних хлебова у Поморишју видети: Марков Јоргован, 2017: 201–210.

Пољадија

Соколовац. Закони су се правили од киселог теста.[20] *Се месили закони на Бадњи дан – колико мушкараца имамо у кући толико шаке, колико девојака има у кућу оплетемо кике,* затим се прави *колач за полаженика, њива, сунце, месец, квочка с пилићима, крмача с прасцима* – свако по свом избору, *чега се ко сети. Тако је мој отац радио, од сваког на Бадњи дан кад се кувало јело тамо се ставило у чинију по једно. Није се све секло. И здравље и буздован и свиње и краве и виноград и све то, што год си имао…* мушкарцима се прави буздован – *увек смо то правили.* Раније су се закони месили рано изјутра, сада се месе кад се стигне. На Бадње вече се узимао по залогај од сваког закона.

На Бадњи дан се меси тесто од кога се израђују закони који се једу на Бадњи дан и божићни хлеб који се реже на Божић и који је истог изгледа као онај који се прави за *Свеца.* Прави се *прво газдина шака, онда мушкима исто шака, онда женскима се праве кике, здравље,* а затим и *месец, овца, јагње, крава, крмача и мали прачићи.* Здравље је у виду лепиње која *се као зареже на коцке и се посоли.* Исто тако правимо *колач који реже̑ду напоље код кокошака за петла. То се реже на Божић. После колача који се реже кући – за кућу, режемо тај колач за петла.* Колач је у виду мале лепиње. *Полије се пето вином и онда реже̑ду тај колач.* Резали су га муж и син од саговорнице – *код нас у селу режу обично мушкарци и у цркву још нисмо имали девојку која реже колач.* У садашње време *то не радимо, немамо петла.*

Луговет. Домаћица на Бадњи дан меси хлебове – *кику, руку, месец, виноград, буздован, крмачу с працима, гуску – кој како оће.* Правила се пуна корпа (*кошара*) раније. То се једе на Бадње вече. Од закона *правимо сунце, правимо месец, правимо руку, правимо кике кад има женске, правимо све, пре неки пут по пуну фуруну. Била пре фуруна.* Прави се и закон *здравље* који се намењује за кућу, округлог је облика, *њега ишарамо у коцке.* Неки пак праве тесто које називају – *накоњци.* У ствари *се прави једна мала ко погача и онда на њу бациш месец, сунце, марву коју имаш, децу, плетеницу ако имаш женско, бациш руку ако имаш мушко, сунце је на среди…* Другим речима, на Бадњи дан се прави једна као велика погача од киселог теста и на то тесто се „лепе“ мањи комади који се намењују сунцу које стоји на средини, затим месецу, деци, кући… Дакле, то нису посебни хлебови који се праве, већ се

[20] Пшенично брашно умешено са квасцем, сољу и водом. Раније се уместо квасца користио комлов (домаћи хлебни квасац).

прави један већи хлеб и на њему мањи различите намене.

Моја мати, она је правила посебно, а сад се прави погача и онда у то се баци све то редом… Међутим саговорница не прави сваки закон посебно већ један хлеб који подразумева све и намењује се *синовима, снаји и унућићима* (...) *Унуки правим кику, живини правим пилиће, сунце на среди, месец, здравље, здравље се прави.* Саговорница је нагласила да и здравље исто ставља на тај хлеб, *да, све што имаш у кућу* (...) *то се једе за вечеру, кида се рукама.* Њена мајка је сваки тај хлепчић правила засебно и *сви су се они начињали на вечери*. У ствари, *сваки је узо шта му је намењено. Мати је намењивала, винограду, здрављу, кокошкама, сунцу обашка.* Тако се *сунце правило округло и тако мало зарезан* (да се имитирају латице), *месец је био у облику српа, здравље је било округло – то је било здравље за целу глоту, по површини се засече и унутра се убацивало мало шећера – да буде све здраво и слатко. Све се јело увече.* Исто тако је *моја баба пре правила законе – правила глоту, руку, кику девојкама* (...) *испече пуну фуруну тога и онда увече од сваке по мало у чашу вина, по један залогај, од свакога по мало, сви узмемо од отога мало* (...) *ту се пречестимо с тим и ондак вечерамо.*

Ујутру на Бадњи дан се замеси тесто да се праве закони – прави колач *дас има за Божић да се реже* – округао, праве се као ружице и стављају около по ивици колача, а у средини је већа ружа у коју се ставља босиљак. Прави се *ондак једна лепиња прилично велика – зависи колико је глота велика... све се тако исецка ситно у коцкице. И онда се баци мало соли озго – то је здравље. Ондак се прави рука, ондак се прави тако сунце и месец, ондак се друга тако лепиња ко штрафте – њива и неки тако чвор – то је виноград, онда као квочка са пилићима, крмача с працима... тако се то све правило, сад не,* сад се направи: *кика, буздован, рука.* Правио се и закон намењен живини, сада тога нема. Данас је у обичају и да се купују *бабице* (хлеб у облику цвета).

Златица. *Пре се правило много теста – пуна котарица.* Прављен је и колач који се секао на Божић. Од закона су прављени: *плетеница, рука / шака, сунце, месец, кика, кијак, њива, виноград, волови, овца с јагањцима, пилићи* и др. – *све што имаш животиње правиш то*. Закони који се припремају и једу на Бадњи дан *то је све за здравље.* Правиле су се проскуре које су се делиле задушу првог дана Божића. Закони се месе пре Бадњег дана.

БОЖИЋНИ КОЛАЧ

Од замешеног теста домаћица прво парче одваја за прављење колача званог *здравље* и божићног колача. Божићни колач је увек округао, са обавезно украшеном горњом површином рељефним украсима од истог теста од којег се и колач израђује или су се украси израђивали од бесквасног теста.

> „Обавезни украс на овим колачима су две рељефне траке теста, постављене у облику крста по средини колача, истом траком затварају се кружно ивице колача. У средиште колача убоде се босиљак (...). На божићни колач су уписивали поскурњак, на коме је обавезно урезан облик крста као и слова ИС ХС НИ КА“ (Крстић, 2015: 182).

На средини колача где се преклапају траке теста ставља се фигура од теста у виду руже у коју се кад се колач испече ставља „кита“ босиљка која се увезује црвеним концем. Иначе, босиљак је биљка која је имала велики значај у народној религији Срба, а у сеоским кућама често је замењивао тамјан (уп. Босић, 1996: 45).[21] Овај колач се сече најчешће за време божићњег ручка, мада има и одступања о чему ће бити више речи у поглављу о Божићу. Колач сече домаћин, домаћица, деца тако што се најпре *прекрсти* – ножем начини крст над колачем. „Чистим“ деловима колача се служе укућани, док се делови преливени вином дају стоци и живини. Божићни колач је божићни хлеб који се још увек меси у већини сеоских породица које су биле укључене у истраживање. Готово у свим селима је наглашавано да је божићни колач сличан славском колачу – колачу за свеца.

Банатска клисура

Белобрешка. На Бадњи дан се меси колач који ће се пререзати на први дан Божића, обично пре ручка. Колач је резао *газда кућевни.* Колач се прави од киселога теста, округлог је облика и украшен по горњој површини. По спољној ивици ставља се „венчић“ исплетен у виду кике. Божићни колач се јео док се не поједе, ништа се није остављало у кући. Једна од саговорница је напоменула да она не меси колач и законе, а њена баба јесте месила.

[21] У народној религији босиљку се приписује заштитна и плодотворна моћ (в. Чајкановић, 1985: 41–49).

Дивич. На Бадњи дан се прави *велики колач* који се сече на Божић. Колач сече домаћин, ако њега нема онда то обавља син. Једна од саговорница је навела да они само прережу колач и после тога ручају. Колач треба да се направи да лепо изгледа, зато кажу – *лепо га оплетемо.* У средину колача се стави босиљак. Колач стоји на столу на тањиру.

Централни Банат

Дињаш. Прави се божићни колач од пшеничног брашна. Украшава се различитим фигурама. На Бадњи дан се ставља да стоји у ситу. Реже се на Божић.

Ченеј. Колач се меси са млеком, јајима и мало путера. Прави се и ружа у коју се стави орах и она стоји у средини колача. Од теста се направи цвет у облику руже који се ставља у средину колача. Кад се колач испече, у ружу се стави бисиљак и око њега увеже црвен конац. Пре него што почне да се колач реже на Божић, ружа се „извади" и остави да стоји у кући. Ова ружа се обично чува у кући до следеће године када се измрви и да живини. Колач стоји у ситу, а поред њега се у једну чинију стављају и ораси.

Поморишје

Фенлак. Домаћица[22] меси божићни колач који се сече на Божић пред ручак. Веома је украшен и на њему може да стоји божићна свећа. Колач је стојао на столу *у једно решето*, а преко њега се стављало жито и кукуруз.

Чанад. Како је већина казивача напоменула божићни колач изгледа исто као и колач који се спрема за свеца и Васкрс. Божићни колач који се сече и једе на Божић су правиле домаћице – *па и њега, како да вам кажем, кад правиш, исто замесиш малко више* (теста) *да имаш колач и здравље, а опет га уплетеш у те струке.* Колач је исти *ко на Ускрс, тако толико што уплетем две струке около једне да га држи, он би се сав расуо, знате.* Колач *мош да га јеш на први дан ако оће, како да кажем* (ако) *иште и би да јê онда се начне, а може и на Бадњи дан. Код мене ако иштеду, мама би да јем, како да им не дам, јел?*

[22] Раније је то радила најстарија жена у кући.

За Божић се месио колач. *Колач се месио један у кућу, један куму се носио. На други дан Божића идеш код кума с колачом. Колач је био округао, исплетен од три плетенице, три парчета теста се усуче и ондак се плете. Кад ускисне се премаже сас јајима.* Јео се на први дан Божића.

Забележено је и да увече на Бадњи дан, кад прођу коринђаши *спрема се колач који се ломи на први дан Божића.* На колач се ставља слово на четири места; прави се од теста имитација класја од жита и ставља *наоколо колача*, а на среди колача се налази крст од теста – *углавном то.* Кад се *печат* (слово) утиска говори се: *У име Оца и Сина и Светог духа! Амин!* Колач сече најстарији члан породице са неким од укућана и прелива га вином. Колач се једе уз ручак. Док прођу коринђаши и потом припреми колач буде дванест сати тако да укућани, како су рекли, сачекају и Божић.

Пољадија

Соколовац. Прави се *божићни колач*, горња површина је била украшена – на средини је била ружица. Кад се реже, ружица се извади и остави. Касније се потопи и даје се живини да поједе. Газда куће и син обично режу колач пре него почне да се једе сарма. Божићни колач док се не пресече стоји у ситу у коме се налазе жито, кукуруз, пасуљ...

Луговет. Прави се божићни колач који се по ивицама украшава орнаментима израђеним од теста у виду малих ружица и сл. Изгледао је *исто као и за свеца. Тако исто се прави и за Божић.* Ружа са колача се извлачила, не једе се*, већ опет се* [као она од свеца] *остави. Обавезно. Ружа никад се не је. Увек се остави сас босиљком.* Ова ружа се чува у кући и пре него се даје марви *се потопи. Сутрадан за ручак се колач на Божић реже. Колач режу син и муж.* Божићни колач може да се реже са попом или без њега, а који долази само код оних који га позову. Колач се једе док се не поједе, не баца се.

Златица. Правио се колач који се резао на Божић. Правио се пре Бадњег дана. Колач стоји у ситу на слами. Изгледа исто као што се прави и за свеца. Колач се увече стави на сто и остави да стоји целе ноћи *да Божић осване с колачом.* Колач кад се стави на сито у коме су слама, новац, ораси, бомбоне, преко њега се стави и нешто новца кога до ујутру нико не сме да дира.

ЗАКОН – *ЗДРАВЉЕ*

Здравље је закон који је намењен кући и укућанима. Има углавном облик круга што упућује на непрекинуту нит кућног опстанка и развоја. То је један од божићних колача који још увек одолевају времену и напретку – задржава се његово постојање за добробит куће и њених чланова. Код Срба у Румунији представља *закон* који се обично засеца ножем и посипа сољу. Иначе, со је врста хране која се обавезно користи са хлебом, а има и функцију апотрепеја (СМ, 2001: 502), односно заштите. У том смислу је можемо посматрати и на бадњеданском *здрављу* – њена функција је да заштити кућу којој је *здравље* и *со* на њему намењено и укућане који га једу. Здравље се јело најчешће на Бадње вече, али је могло да се једе и први дан Божића. Њега су јели сви укућани да би били здрави како на то указује и само име колача.

Дунавска клисура

Белобрешка. Здравље се прави од истог теста као и друга теста која се праве за Бадњи дан. Пре печења се засече *уздуж и попреко и се посоли сољу. Онда на Бадње вече се од тога здравља ставља у чашу вина, сваким по један залогај од тога здравља. И ондак прво узмемо тога здравља и вина и онда почнемо да вечерамо. Свака особа из куће се помоли Господу и узме малко од отога и малко вина и се пре вечере служи.* Вино што остане у чаши кад се извади здравље се попије *не баци се.* На Бадње вече се јело само здравље.

Дивич. Прави се здравље, али се јело на Божић као и сви други закони. Закони *живот* и *здравље* су се прво правили. Здравље се засеца укосо и посипа са сољу.

Централни Банат

Дињаш. Прави се здравље. Једе се за вечеру на Бадње вече. Премазује се медом. Здравље се кида и једе са пасуљом.

Ченеј. Меси се здравље – изгледа као хлеб, по горњој површини се зареже ножем *у облику крста* и поспе крупном сољу или се засече на три дела и испече и на њега се ништа не ставља. Једе се увече на Бадње вече.

Поморишје

Фенлак. Правило се здравље, било је округло и по горњој површини се засецало у виду крста.

Чанад. Жене су на Бадњи дан правиле здравље – *то здравље се подели колко особе су и то се намаже сас медом, то појеш на Бадњи дан. То је за здравље.* Здравље се месило са млеком и јајима – није било посно. Било је округло, засечено по горњој површини и намењује се породици. Други начин је да се изради као мала погача, на горњој површини по средини се направе три засека у која се не ставља со. Од здравља свако од укућана узме мало за ручак, а мало за вечеру. Других закона нема.

Пољадија

Соколовац. Здравље се прави и намењује за *све* – за кућу, укућане, напредак... Здравље је закон *округао, и тако све се исече, и тако мало се посоли и се мало намаже…* ако се намаже са водом онда се једе на Бадње вече, а ако се премаже јајетом онда се једе на Божић. За Бадњи дан се меси здравље – *лепиња танка и тако се мало засече озгор и посоли. То је здравље. Искрши газдарица и ту сваком нам да дâ јемо и чашицу ракије.* Здравље се још увек прави.

Луговет. Здравље се намењује за кућу, округлог облика и њега *ишарамо у коцке*. Здравље је намењено за целу глоту па његова величина зависи од броја укућана. По површини се засече и унутра се убаци мало шећера – *да буде све здраво и слатко* или се поспе мало соли. Јело се увече.

Златица. Правило се здравље, округло, које се засече и посоли и оно се прво јело на Бадње вече. *Првом кад се вечера увече на Бадњи дан се прави првом, не велика, тако ко погача, а све са тим законима, и онда сечеш тако на ред и ондак соли и ондак с тим првом јемо* (...) *то се зове здравље.*

ПРИПРЕМЕ БАДЊАКА И СЛАМЕ И ЊИХОВО УНОШЕЊЕ У КУЋУ

На Бадњи дан још једна од важних припремних радњи за дочекивање Божића јесте припремање бадњака и сламе за уношење у кућу. Уношењем бадњака и сламе започиње божићно празновање. Пошто су у зависности од села и куће поступци са сечењем и уношењем бадњака и сламе различити, то ће у овом одељку бити представљени прикупљени подаци али ће се у тексту нагласити да ли су обичаји повезани са Бадњим даном, Божићем или неким другим даном који претходи самом божићном дану. У оквиру овог сегмента укључено је представљање употребе пшенице и ораха јер су они саставни делови припреме и уношења бадњака и сламе у кућу.

БАДЊАК

Једно од битних обележја божићног празновања представља сечење, уношење у кућу и паљење / спаљивање за ту прилику специјално припремљеног дрвета званог *бадњак*. Бадњак је дрво или пањ које домаћин куће уочи Божића – на Бадње вече уноси у кућу и ставља на ватру да прегори. Његова важност је у томе што је, по веровању, требало да донесе породици срећу, обиље и здравље. У времену потпуне зависности сеоске заједнице и сваке породице унутар ње од сопствене производње, али и од временских прилика, улога бадњака је у том смислу била незаменљива. Бадњак је најчешће био храстово дрво, а познато је да храст најпоштованије дрво у српској народној религији што, поред осталог, потврђује и велики број храстових записа. Повезује се с богом-громовником (Свети Илија), а симболизује снагу и чврстину (в. СМ, 2001: 567–569). „Као демону растиња који доноси плодност, бадњаку се приноси жртва биљних плодова и приликом уношења, на тај начин што бадњак и лице које га уноси укућани посипају пшеницом или сваковрсним житним семеном“ (СМР, 1970: 14). У некима од истраживаних села бадњак се „хранио“ на крају вечере спремљеним јелима за укућане.

Бадњак се углавном сече / секао на Бадњи дан ујутру рано, значи док дан *напредује*. Према сазнањима на терену, раније је, у селима где се бадњак уносио у кућу, сваки домаћин сам доносио кући свој бадњак, а данас један мушкарац може да донесе и за неколико кућа, а све чешће се узима део од заједничког бадњака који се пали испред цркве и доноси

у кућу за срећу и здравље. За бадњак се обично одсецало тање стабло дрвета – храста, цера, горуна. Међутим, у литератури која се односи на тадиционалну културу румунског Баната, проналази се и друга врста података о којима саговорници нису говорили током теренских истраживања. Тако у Белобрешки пошто се

> стигне до одређеног места, одреди се дрво за бадњак, а пре него што ће бити одсечено, прелије се вином, домаћин се прекрсти и речима `Опрости ми, бадњаче!` подиже секиру и покушава да само једним замајцем одсече стабло бадњака. Пажљиво се прати да одсечено дрво падне на `исток`. Бадњак је у кућу уносио домаћин. Доносиоца бадњака домаћица је дочекивала питањем: „Шта носиш?“ а добијала одговор: „Доносим срећу и здравље у кућу“. На шта би му домаћица добацила: „Жив ми и здрав био!“ (Крстић, 2015: 185).

Дакле, према наводу, једно од обележја божићног празновања у посећеним селима (не свим) представља сечење, уношење у кућу и паљење на Бадњи дан припремљеног дрвета званог *бадњак*. Иначе, бадњак се уноси(о) у кућу пре него што почне вечера и, углавном, после завршетка коринђања деце. Међутим, сећања на то да ли је било бадњака у прошлости су различита, а различит је, у испитиваним селима, и данас поступак са њим и око њега што ће показати и примери који се износе даље у тексту.

Дунавска клисура

Белобрешка. Било је у обичају да се на Бадњи дан ујутру прво *замеда* (скува) мало ракије. *И мој деда замеда ракије и ондак узме сикиру и отиде у шуму да исеће три бадњака. Донесе бадњаце кући…* За бадњаке се иде ујутру рано. *Кад се свањива пође* [деда] *за бадњаци у шуму.* Значи да се прво на Бадњи дан иде за бадњаке. Кад се донесу ставе се под *ајнфор* у авлији. За бадњаке се сече дрво *горун* или церово дрво (врсте храста). Бадњаци се упале после уношења сламе у кућу. Забележен је пример да се бадњаци упале *с машином* [упаљач]. *Палимо ватру у двориште* (…) *и сви седимо око ватре и пијемо и певамо и то кад изгори, то све, ондак после тога моја баба узме један ћаршаф и метне у собу и онда сви седнемо около тунака у собу...* Од бадњака који се пале на двориште ништа се не уноси у кућу; сав изгори кад се запали. Пепео *се поћисти и се фрљи у реку.* На питање зашто се фрљи у реку одговор је био – *па тако се фрљи у реку, зато се фрљи у реку, што река иде низбрдо и да дâ Господ Бог и да догодине дочекамо да смо живи и здрави.*

По другом казивању, домаћин који на Бадњи дан *иде у шуму да сече бадњак* сече церово дрво, а иде рано ујутру *ћим се сване*. Сече један *мало већи, да може да стане у шпорет јер ми га ставимо у шпорет на Бадње веће увеће.* Гори за време вечере. Кад се донесе стоји напољу до увече. У кућама у којима се бадњак ставља у ватру да прегори, он кад се извади из шпорета угаси се вином тако што се потопи у суд у којем је вино. Стављао се у џак и трећег дана носио у виноград. Метла са којом се чисти се такође однесе у виноград и стави на неку воћку.

Обично се наводило да би газда требао да сече бадњак, а пошто *ја немам газду, мене ми донесе један мој рођак.* Сече се један већи па се пресече *натроје*. Бадњак / бадњаци који се стављају да горе у ватри док се вечера треба да буду мало дебљи да брзо не прегоре. Оно што од бадњака не изгори, извади се и угаси водом, а потом остави у кући. Из куће се три дана ништа не баца напоље. Трећи дан ујутру се носи у виноград.

Постоји казивање да се бадњак уносио у руци на којој је била рукавица и у коју је стављено жита и кукуруза. Кад домаћин уноси бадњаке честита Бадње вече и носи их на припремљену ватру у комину где се пекао хлеб. Кад се стављају у ватру бадњаци се укрсте. На месту где је бадњак затесан кад се секао *деда ставља кашикицу меда* и онда треба *ми да кажемо тако – „Како ми лижемо мед слатко тако да лиже овца јагње, крава теле, кобила ждребе, крмаћа праце, и како ми слатко лижемо мед тако да марва љуби њин производ што се роди – што се каже“.* Трећег дана се носе у виноград, али овај обичај није постојао у свакој кући.

У новије време се на Бадњи дан после вечерње службе у порти цркве пали бадњак, а кува се и врућа ракија. Свако ко дође у цркву на службу узме по гранчицу од *црквеног* бадњака. Наиме, *свештеник нам спреми сваким по гранћицу бадњака и по мало сламе. То све упакује и кад пођемо носимо код куће.* Код куће се донети део бадњака ставља на икону где стоји до следеће године. Кад прође година обично се изгори.

Дивич. Бадњак доносе деца из комшилука или комшија коме се да неколико леја надокнаде. Унук једне од саговорница иде сам. *Пре се ишло, се скупи ћопор младића па иду. Сад, неће нико тако диде у бадњак. Пре воли да купи бадњак нег да иде у шип* (шуму). *Овај мој унук он воли то и иде.* Бадњак се увече уноси у кућу. *Кад поседамо да се вечера, се донесе бадњак у собу, имамо теракоту, кад поседамо бадњак се мете у ватру. И ондак ми вечерамо једно јело, зет ме тера да гурнем унутра*

опет, ја гурнем више унутра у ватру и тако после друго јело се је, опет се бадњак гурне и тако трипут гурам бадњак у ватру да гори. Бадњак и слама се уносе истовремено. Мушкарац који уноси бадњак и сламу држи у руци упаљену свећицу. За њега се ухвате остали укућани и вичу *пила-гуса…* и тако иду преко авлије. Ујутру, на Божић, се пилало са тим (прегорелим) бадњаком. Пилала је мајка саговорнице. Кад пила *каже да биде кућа, да биду деца, да биду свиње… да све биде добро.*

Према другом казивању, *кад седнемо да вечерамо ондак бадњак ставимо у ватру. Док ми вечерамо, бадњак гори. Пре смо имали у собе те теракоте, како ми кажемо, е сад имамо централно грејање...* Због тога се бадњак стави да изгори у пећи за централно грејање, тако да је док гори „сам", јер стоји / прегорева у једној, а породица вечера у другој просторији. *Онда га целог изгоримо то веће, а из цркве донесемо понеку гранћицу бадњака. То закаћимо опет на икону. И у цркву се пали бадњак да, идеду тамо на вечерњу. Иде муж. Тамо се упали велики бадњак. Идеду деца с господином* (свештеником) *и донеседу пуно бадњака.* Сви који доносе од црквеног бадњака у кућу стављају га на икону и остављају да стоји годину дана после чега се стави у ватру да изгори.

Стара Молдава. Сада се бадњак пали у цркви одакле се узима и доноси кући. Кад прође неко време стави се у ватру. Бадњак код цркве је почео да се пали деведесетих година прошлог века. Забележено је на Бадње вече да је стављан да гори бадњак који се палио и на св. Игњата. *Онда се стави тај бадњак и док вечерамо он гори.* Домаћин ставља бадњак да гори. Кад се заврши вечера, онда баба извади бадњак и баци у снег да се охлади. Део бадњака се увек остављао у кући и чувао.

Централни Банат

Дињаш. На Бадњи дан се уносио бадњак и стављао у пећ. *Сад нема ди да се унесе бадњак!* Бадњак је „оживео" после револуције кад су свештеници почели са паљењем бадњака у порти цркве. Тамо се сада и добије / узме бадњак и донесе у кућу. *Раније није било јер ми немамо шума. То је обично храстово, треба да буде храстова грана, храстово дрво.* Комад бадњака који се донесе из цркве држи се за иконом где стоји до идуће године. Бадњак који се пали у порти цркве доноси се са Бегеја – то раде свештеник и црквењак.

Ченеј. У последње време је прихваћен бадњак. Сад се у цркву иде по бадњак. *Једно време је једна професорка правила мале бадњаке па свезала тробојком, па смо сви добивали. Низ година је било тако.* С праксом уношења бадњака у кућу почело се средином 90-их година 20. века. Пре тога се бадњак није уносио. У цркви се обично бадњак направи као нека пирамида од разног грања и храстове гране у средини. Прво буде вечерња служба у цркви па се после излази са литијама и обилази око бадњака и цркве. У опходу учествују сви који су били у цркви на служби. После тога се пали бадњак и онда деца почињу да певају: *Бадњаче, бадњаче!* Припреми се као мала приредба – док гори бадњак деца рецитују.

Саговорница је напоменула да јој је мајка причала да је раније било (вероватно пре Другог светског рата), да се на Бадње вече стављало у шпорет веће чворновато дрво које је требало да гори целу ноћ и на њему се кувала сарма. Жеравице од тог пања треба да буде до зајутра. Традиција „уношења" бадњака је у неком тренутку била прекинута што се наслућује из речи саговрнице да дрво кад гори треба да варничи, односно да буде што више варница – што је вероватно значило и да је било царања ватре за срећу и благодет дома. Друга саговорница не памти да се бадњак уносио у кућу. Она од бадњака који гори у цркви не узима да би донела у кућу.

Банатска Црна Гора

Краљевац. Бадњак се пали код цркве и од њега се узима и доноси у кућу. *Бадњак, то се, мислим* (…), *у цркву, знам, то се спремало, то се донело* (…) *одувек, то се упалило*. За бадњак се узима дрво – *раст, раст!* За њега су ишли *старији људи*. Из шуме се доноси једна већа храстова грана која се на Бадњи дан пали у порти цркве. Од овог бадњака кад прегори узима се комад и уноси у кућу, *јесте сви што су били тамо су добили бадњак.* Кад се донесе кући бадњак се подели на мање комаде и ставља у кућу на икону, носи се у шталу, у кокошињац… Ту где се стави *стоји док се не покида. У кући обично стоји дуго.*

Поморишје

Фенлак. Раније није било уношења бадњака. Данас је бадњак храстово дрво које се пали у порти цркве. Од овог бадњака може да се доносе и држи у кући.

Чанад. *Код нас се није ишло у шуму, него се доносио један пањ* – багремово дрво, који се узимао од припремљених дрва за зимски период. Пањ – корење од посеченог багрема се *метао у пећ да гори* целу ноћ. Уносио се увече. Није свака породица уносила и палила бадњак у кући. Бадњак се *пали у цркви од 1989. године* [када је] *Црква добила дозволу да одржава обичаје. Пре тога није се смело.*

Други казивач је нагласио – *бадњак, то не уносимо. Знате како, ми немамо те пећке што се горело бадњак, то била велика пећ ко шифоњр, тако, и ту се гурало сламе, онда кад се упали ватра метеду бадњак да горе, а саде не јер су теракоте* (нестале)*, могуће ако неко баш хоће. А, то се у цркву, идеду деца у цркву, а ако неко баш хоће упали у авлију мало…* По правилу, бадњак у кућу треба да унесе мушка страна, ако њега нема онда то ради најмлађи из куће.

Забележено је занимљиво казивање о бадњаку и његовом уношењу у кућу пошто се он у Чанаду углавном не уноси. Зајутра се иде да се сече бадњак (храстово дрво). Иде више њих из села заједно у шуму (имају њихову шуму и тамо иду да секу бадњак), не сече се стабло јер није дозвољено – *у нашој шуми није дозвољено – под заштитом је,* већ се сече неколико грана. За бадњак се иде око осам сати ујутру, а већ у девет се иде у цркву *са бадњаком, тамо се свети бадњак на јутрење и ондак доносимо га кући. Уносимо бадњак у кућу. Поред бадњака* (поред храста) *уносимо, жито и кукуруз и сламу.* Бадњак, слама и жито се уносе ујутру, после службе (јутрења). *Најстарији члан породице дочека нас са ракијом и са погачом у кући код нас. Онда у сва четири угла просторије где се уноси хита са орасима, са лешницима да буде плодна година.* Кад се унесе бадњак у кућу стави се испод стола, а са њим се испод стола стави и жита, кукуруза и сламе. Особа која уноси бадњак уноси и сламу и жито и кукуруз. У кући га неко сачека да би га кад уноси бадњак и сламу посипао се житном смешом, орасима, лешницима и ситним парама. Приликом уношења бадњака онај ко га уноси каже кратку здравицу: *Колико бобица жита и колико кукуруза, толико среће, толико здравља, толико деца, толико пилића, толико ћурића и наброји све животиње.* Онај ко га сачекује каже: *Бог вам помогао!* [И каже] *исто тако неку здравицу у том смислу!* Кад се бадњак спусти испод стола, на столу је постављено пиће за послужење – ракија и вино, посна погача... Мушка страна попије ракију и тада се једе посна погача и нешто још што је посно. Бадњак стоји у кући три дана или до следећег Божића када се стави у ватру да изгори и потом замени новим.

Бадњак који се пали у цркви скроз изгори, од њега нико не узима

да носи кући, нити се гаси већ се пушта да у потпуности изгори и сам се угаси. Деца коринђају док гори бадњак и за то добијају пакетиће у којима су слаткиши, ораси, нека пара; одраслима се не даје ништа. Данас већина породица нема уопште бадњак за Божић. По једном од казивања, раније је било бадњака – *моја баба причала* [да је] *свака кућа палила бадњак, сад се пали у цркву бадњак, од после револуције.* Пре се није ишло у цркву за Бадњи дан, сад се иде и због бадњака.

Пољадија

Соколовац. Бадњак је обично био *од шумарице, тако смо ми звали, то тај, што кажу бадњак.* С обзиром на то да се *на Игњатов дан пили и на Бадњи дан се пили и на први дан Божића*, бадњак којим се пили – *шумарица*, он се знатно раније, пре празника доноси у двориште. Наиме, кад се секу дрва у планини остави се за пилање (једна крађа облица или цепаница). *Па добро, прво смо секли* (...) *то се секло дрво у планину па се остави то* (...), *јесте.* Сада се иде за бадњак који ће да гори у црквеној порти. *Ишло се сад за бадњак.* Раније се није ишло да се сече кућни бадњак пред празник. Сада нема да се пале појединачни бадњаци, али *мој син иде и још неко с њим тамо поред пута исечу бадњак,* [они] *идеду за бадњак да донесу да га запалу. Ту, на двориште, не на цементу, него на земљу.* Кад се пали бадњак *ракије врућe се стави да се греје. А они не волу сад, то је шећер, није здраво.*[23] Пепео од изгорелог бадњака се баци у башту.

Бадњак који се пали код цркве доносе људи из цркве. *Кад се донесе бадњак онда се прави вечерње и после вечерње се пали бадњак.* За паљење бадњака се кува ракија, донесе се тегљена пита, пече се риба. Од бадњака свако може да узме *да, донесе кући и да пије тамо мало ракије.* Бадњак у кући стоји *колико оћеш да га држиш*. Кад хоће да се склони стави се у шпорет да изгори.

Добијено је и занимљиво казивање о употреби бадњака. Спремају се бадњаци од горуна (врста храста) и стоје пред кућом. Бадњак је доносио *газда од куће.* Доноси се један бадњак који се стави у једну велику саксију и окити. Овај бадњак се унесе у кућу н*а Бадњи дан пополдне,* а сече се *ујутру на Бадњи дан.* Бадњак који се донесе у цркву

[23] *Ми смо пре знали то на сваки светак – на Богојављење, на јутрење, и на фруштук и на ручак, врућe ракије, то се знало и на Божић, и на Нову годину српску кад је оно… како се зове… Василије, и све смо ми увек, на Светог Саву, били велики свеци па смо подгрејали ракије. Е сад се ставља шећера – не ваља. А, ја угрејем неки пут. Па шта да радим.*

и припреми за паљење увече *у цркви* [га] *укопавају у земљу, значи ту грану велику укопају у земљу и онда око њега ставе сламу, суво грање и онда на Бадње вече палимо у цркву бадњак. Тако га код нас праве. Значи, на вечерње на Бадње вече код нас у цркву пале тај бадњак.* Код куће, међутим, *ми га китимо као бадње дрво, исто као кад би китили јелку китимо бадње дрво.* Кад се увече окићен унесе у кућу држи се до Крстовдана. *Када дође Крстовдан попа иде по селу у сваку кућу, е после Крстовдана износимо бадњак из куће.* После Крстовдана се износи из куће и спали. За увече се припреме и два парчета дрвета од истог дрвета од којег се сече бадњак да се ставе у ватру. Бадњаци се уносе заједно са џаком сламе.

Луговет. Бадњак се пали у црквеном дворишту и одатле се узима и доноси кући. *Тај бадњак гори и посе сваки донесе кући.* Држи се годину дана у кући, *кад поновимо новим ондак овај се упали. Ја га бацим за огледало* и ту *стоји до догодине, не смета никог.* Пре него донесе нови стари изгори у шпорету или кад се чисти двориште и пали ђубре онда се изломи и спали *не ваља само тако да га бациш! За бадњаке иду господин попа и деца и донесу.*

По другом казивању: *да се уноси бадњак. А саде, саде како је од неко време како су видли код вас у Србију у цркву. То пре ни било. Бадњак се пали у цркву. Од њега се откине и се донесе. А пре ми смо донесивали код нас из шуме.* За бадњак се секло *оно дрво што не пада лис, онај – цер, он никад не опадне лист и то је бадњак.* Бадњак сече *газда у кућу*, а он га је и уносио у кућу. Бадњак и слама се заједно уносе у кућу. *Ондак не носи се велики бадњак у кућу, на раме бациш ђак* [са сламом] *и тако уђеш!* За бадњак се ишло на Бадњи дан ујутру. Кад се бадњак унесе у кућу, слама се рашири по кући.

Бадњак кад се донесе из шуме стави се код врата и ујутру обично дете кад устане, седне испред шпорета и *пила и онда виђеш пилића, оваца* […] *а, ти круниш кукуруз озгор и му бациш,* [и ставиш] *му кобасицу на гушу и онда он тај бадњак баца по мало у ватру полагано да гори* [и благосиља кућу] – *колико жарица толико дечица, тако све говору, и ондак марву и све што имаш у кућу то се говори. И онда ту кобасицу, то се после сече и је.* Бадњак тада не изгори цео. Што преостане, *то дрво се носи* заједно са сламом трећи дан Божића у виноград и тамо стоји док га ветар не однесе. За бадњак се могло узети и д*рво од горуна и онда бациш* [у шпорет] *док вечерамо да гори. И ондак га угасимо и ондак на Светог Стевана кад скупимо сламу узмемо тај бадњак што је*

изгорео мало и носимо у виноград. У неким кућама се бадњак на Бадње вече уносио у кућу али се у ватру стављао на Божић ујутру.

Бадњак који се доноси из цркве је обично мало већи и он се *опет баци мало у ватру и онда један крак оставимо поред иконе да стоји до догодине. Догодине овога изгоримо и онда други* донесу. Код цркве се кад се налаже бадњак спреми мала закуска – риба, ракија и сл. То спрема попа и чланови Одбора.

Златица. У цркви пали се бадњак. Од тог бадњака се узме гранчица и донесе у кућу и *ди је икона се стави,* до следеће године – *годину дана држимо док не дође други.* Бадњак који се доносио да се упали је *шумарица (горун* – врста храста) која се с планине донесе. Г*оримо на сокак. Упали попа на сокак* [да] *гори!* По казивању пали се код сеоског дома, а не у цркви. За бадњак иду мушкарци и то обично млађи. Узима се горун јер *има лишће.* Кад се донесе, остави се пред цркву, а кад хоће да се упали онда се пренесе код дома где се упали велика ватра и на њу се стави горун да гори. Око ватре се игра коло које води попа. Од горуна сви који дођу у цркву узму по комад и донесу кући да ставе на икону. Стари бадњак се обично спали. Бадњак се само испред цркве палио, није се посебно доносио да се пали у кући.

БОЖИЋНА СЛАМА

Један од неизоставних елемената бадњеданског празновања јесте слама. Без уношења сламе бадњеданско и божићно празновање не би било у потпуности испоштовано. Уношење сламе у кућу и њено растурање по свим просторијама обавља се на Бадњи дан увече, обично кад деца заврше са коринђањем, мада се дешава да се све обави и пре него што деца крену да обилазе куће. Сламу у кућу уноси домаћин. У ту сврху се обично користи џак, а може и женски кецељац. По сламу, домаћин обично иде са децом. Заједнички одлазак по сламу важан је због обичаја који се обавља пре него што се она унесе у кућу. Обичај се састоји у томе да домаћин и деца се поређају једно за другим у колону – по старешинству, и на тај начин обилазе двориште, али и око куће пре него што сламу унесу у кућу.

„При ношењу сламе домаћин је квоцао, а деца су га пратила пијучући и тако имитирала гласове пилади. Улазећи са сламом у собу, домаћин поздравља укућане речима: `Добро вече! Христос се роди!`, а домаћица одговара

`Ваистину се роди! Жив и здрав био!` Понекад би га домаћица запитала: `Шта носиш?`, а он би одговорио: `Здравље, весеље и срећу у кућу!`" (Крстић, 2015: 186).

У свим испитиваним областима обичај са сламом је мање више исти што ће се видети из наведених примера у тексту. Када се слама растури по кући не дира се до трећег дана Божића. Трећег дана, ујутру рано пре сунца, слама се чисти и износи из куће. Обично се односи(ла) у воћњак да би се воћке заштитиле од временских непогода, али и да би боље родиле.

„Уношење сламе у кућу на Бадње вече представљало је свечани обред којим се желела обезбедити плодност, здравље и срећа укућана. Посебно су предузимане магијске радње за обезбеђење здравља и напретка стоке и живине. Божићној слами придавано је изразито заштитно својство, а посебна моћ придавана је слами са божићне трпезе. Истоветна магијска и профилактичка својства народ је придавао и предметима који су били у додиру са божићном сламом у току празника, а њихово магијско дејство је трајало све до следећег Божића. Ово јасно говори о народном веровању у демонски карактер божићне сламе" (Босић, 1996: 94–95).

Дунавска клисура

Белобрешка. После доношења бадњака у двориште, домаћин припреми и сламу која ће увече бити унета у кућу. *Рано зајутра се доноси и слама.* (...) *И онда ћекамо да се смркне. Кад се смркне, ондак сви се скупимо и ћекамо* (…) *И мој деда ондак узме ђак на леђа и ми сви се уватимо за дедом и вићемо пила-гуса, пила-гуса, пилића, кокошака* (…) *Иде првом у све собе и после иде у двориште и гор у кочине, иде свуда. И оно што остане сламе донесе натраг и мете под астал ту сламу из ђака.* Кад се слама унесе и растури по кући *узме се ђак, мете се под астал и моја баба рашири један ћаршаф и ми сви седнемо тунака и упали се свећа. Мој деда онда прежеше колач и после тога вечерамо.* Кућа кад се унесе слама три дана се не чисти. Кад се почисти слама се ставља у џак и старији мушкарац из куће носи у виноград – *да роди виноград.* У винограду – *рашири је у поље,* не око лозе.

Према другом казивању, током јутра се спреми џак у који се стави слама. Бадњак и слама стоје заједно до уношења у кућу. Пре него почне вечера *дође газда са ђаком сас сламом* (…) *Бадњак у кућу уноси домаћин. И он дође и каже: „Добро вече. Свуд је киша само на нашу кућу сунце*

[варијанта је ведро] *и тако уђе и после растури сламу. Стави се неки ора, јабуку, шта имаш, и то фрља, и онда ставимо у шпорет бадњак и што остало то мало сламе то се увије и се стави у једну ћошку до Светог Стевана, до трећег дана Божића то стоји тако. Дотле не ћистимо и онда сви седнемо, вечерамо.* Пре су се деца хватала за џак и ишла за дедом и викала: *пила-гуса, пила-гуса,* да буде много пилића, јагањаца, оваца и тако. Ишли су *по дворишту, свуда и по собама пре се ишло,* код све стоке и свуда се по мало сламе бацало. Кад се растури слама, пре се седало на под, сада се једе већином за столом. *Пре су биле вреће од јуте. То се стављa врећа на под и доле се стави јело и сви ту јемо и све се то скупи, ништа се не баца. Све то се остави негде по страну и после се баци трећи дан кад се почисти и носи се у виноград.*

Једно од казивања наводи *кад отац уђе на врата* [куће са џаком сламе на десном рамену] *скине капу, помоли се Господу* [и каже]*: „Добро вече ћеститамо вам бадње вече!“ Кад уђе љуби оца и мајку у руку и ми* [деца] *сви за њиме. Они га питају: „Шта нам носиш?“ Он одговара: „Мед и масло, живот и здравље“! Онда ту сламу баца свуд по соби.* Кад је растури по соби, *онда иде још стави у кућину, стави у шталу, код крава, код коња, свуд по једну шаку сламе. (…) И онда кад се врати, остави у ђак мало сламе* да би имало у џаку на столу.

У појединим кућама на Бадње вече се ишло и код стоке – носила се слама пре него се унесе у кућу.

Дивич. Пре вечере се пила – *претури отац грудњак да биде вуна.* Онда *баба не јури да не бије, а ми се ваљамо да не не болиду леђа.* После тога *иде моја мати са свећом и отац иде за њом носи сламу и фрља сламу. Фрљала се слама свуд и три дана се не чисти.*

Пре него почне вечера поређа се храна на земљу, *иде газда да пила и деца сва која су у кући...* Пре уласка лупа на врата и каже: *Добро вече,* одговара му се исто: *Добро вече,* [и пита]: *Шта нам носите?* Одговор је: *Живота и здравља преко целе године!* Ово се три пута понавља. *И ондак деца идеду и се увате за дедом и ондак све набрајају пилиће, пловчиће… све тако да има. Деда носи ђак са сламом и ондак иде у сваку собу метне помало сламе и метне мало сламе ди је колач.* Колач и свећа већ стоје на столу. Деца за дедом иду по кући и дворишту, али до марве иде деда сам да испразни сламу. *Ондак тај ђак донесе и раширимо доле један ћаршаф и ђак од сламе преко и поређамо шерпе са јелом и онда свугде около тањире и ондак сви седнемо доле да једемо.*

Стара Молдава. Уносила се слама. Палила се свећа коју је газда носио у руци приликом растурања сламе. За њим су ишла деца и викала: „*Пију-коц, пију-коц*“ (…) *идемо свуд метемо сламу – код стоке* (марве, у собе). *Прво поћнеш од иконе у соби и ондак редом идеш свуда и метеш помало.* Пре се бацало више, сад много мање *ал ипак се држи обичај тај.* Слама се чисти и износи трећег дана Божића.

По другом казивању, пре вечере се иде и пили око куће. *Најстарији иде и виче коц, коц, коц, а млађи* [деца] *за њим пију, пију, пију! И онда се слама баца по кући. Носи ђак сламе и се баци слама око куће, код марве и свудена. И онда кад то заврши се упали свећа се седне и једе. Слама која остане се мете негде у ћошак и се мете марви или код лозе се стави.* Трпеза се ставља у соби где се руча (велика соба), требало би да се постави на средини собе. Раније је та соба била само за госте (гостинска соба) и *ту се правила вечера за Бадње вече*. Стављао се чаршаф и на њега храна – *све јело, све јело доле се стави.*

У кућама где се на Бадњи дан иде на литургију, са припремама за вечеру се започиње кад се врати из цркве. Пре вечере мушкарац *узме сламу у котарће и сви укућани иду с њиме да уносе сламу у кућу. Сви иду за њим ваде сламу из кошаре и вићу пи-пи, квоц-квоц.* Остане само жена у кући; она стоји *ди је вечера. Већ је доле постављено, запаљена свећица.* Кад долази са сламом лупа на врата, а жена каже и пита: *“Добро вече! Шта ми носиш газдо“?* Он одговара: „*Живота и здравља и мир у кући“!* Потом *ја бацим, имам у руку жито, банчиће, кукуруз, само пасуљ не, он оће да донесе град,*[24] *и то бацим на њега! Унутра кад уђе нико не седне док се не очита Оченаш. Кад уђе, ја спремим четири ора* и он баци у ћошкове и притом говори: *У име Оца и Сина и Светог духа! Амин!* Растури сламу свуда по соби. Кад се то заврши упали свећу. Кад се изговори Оченаш онда *сви седну подоле, нема нико на столу да једе.*

Централни Банат

Дињаш. Пре него што се породица окупи око стола да вечера, прво се иде за сламу у двориште. Сламу доноси домаћин заједно са децом. Он иде напред и говори: *Квоц, квоц, квоц...*; а за њим иду деца и говоре: *Пију, пију, пију...* То говоре идући за сламу. Кад стигну код сламе деца гледају поклоне које им је тамо деда Божић донео и оставио. Поклоне су им раније припремили родитељи и ставили у

[24] По истом казивању – *није добро пасуљ да се утура ни у литију, ни нигде.*

сламу – обично су то играчке.[25] После тога се заједно са сламом упуте према кући где их чека домаћица. Домаћин кад приђе каже: *Добро вече газдарице честитамо ти Божич,* домаћица га дочека и онда се слама растури по собама, кухињи и свуда у кући. Оно што остане се стави под *астал.* Слама у кући стоји три дана, трећи дан се почисти. Некад, кад је саговорница била дете, испод стола су се стављали и амове – код оних који су имали коње. Кад се све обави *онда се порецамо око стола и онда почне вечера.*[26]

Ченеј. Сламу на Бадњи дан уноси газда са најмлађима. Раније су биле камаре сламе на које се одлазило да се донесе, сада се спреми у довриште. Сад се само мало стави под сто, а раније се стваљало свуда по соби где се вечера. Кад се иде за сламу *газда иде напред и дозива све животиње – теоци, прасице, јагањци и онда деца кажу и пију-пију и гици-гицо...* Кад се слама узме, домаћин улази у кућу и пита домаћицу да ли прима Божић, а домаћица радосно узвраћа да прима. Донесена слама се стави сада само под сто. *Ранијих година се стављало сламе и на столу па се прекрије, па се то после све поређа.*

Друга саговорница је нагласила да за сламу иду муж, ћерка и зет, али и сви други који се затекну у кући. Кад унесу сламу поспу је по соби. Саговорница не ставља сламу ни на сто, нити испод њега, али је нагласила да је њена мама стављала сламу на сто па преко ње кудељни џак и онда прекривала сто столњаком.

Банатска Црна Гора

Краљевац. У кућу уноси сламу *ко је најстарији у фамилији он то спреми, он спреми сламу.* Слама се у кућу уноси *предвече, на Бадњи дан.* Деца не учествују у доношењу сламе. Кад се уноси слама сви укућани су у кући. Онај ко унесе сламу *пожели да Нова година буде плоднија, да* [буде] *здравље и да се гаји по једно* [или] *колико има могућности прасе за идућу годину, да буде добра година.* Дакле жели се да буде здравља, да усеви роде, да има стоке. Слама стоји у кући *док траје Божић.* Кад се сачисти *се стави у шталу, тамо где је била стока,* (...) *под краве, то се подели мислим, све да буде добро у идућу годину.* Сламу из куће износи

[25] Божић и Ускрс је било доба године када су деца добијала поклоне и облачила се у ново одело.

[26] У Дињашу је забележено да ко нема сламу за Божић може да унесе сено. Поступак уношења је исти.

исто тај који је донео. Скупља *је са руком. Па то се мало донесе, не много, тако колико се увати.*

Поморишје

Фенлак. Уносила се слама и стављала свуда по кући. Оно што преостане стоји у кошари под столом. Слама се уносила увече и то је било мушко задужење. Док су биле вишегенерацијске породице онда је обично деда ишао за сламу, а деца су ишла за њим. Он је обилазио двориште, бацао сламу и опонашао квочку, а деца пилиће. Кад уђе у кућу растури сламу по земљи, а на астал *мете сена испод чаршафа. Ондак је мето колач и ондак се постављало...* Деда је уносио сламу, сено и бадњак истовремено. Сламу је стављао по поду, а сено на сто. Кад се стави сено онда се сто прекрије столњаком и онда је деда стављао колач на сто. Слама и бадњак су стајали до Светог Стевана када их домаћица чисти, а домаћин куће однесе код свиња, крава или се чувала да се стави у гнездо *за срећу* кад се насађује кокошка, гуска, патка. Трећег дана су мушкарци ишли код девојака да им почисте собе.

Чанад. На Бадњи дан се уноси слама. Раније се много више растурала по кући него данас. У последње време се готово и не растура већ се стави у један *кошар* (корпу). Уноси се увече и то ради неко од мушкараца из куће. *Увече мој човек, већ онако почиње да се сумрачи, онда он узме кицељац мој и иде да узме сламе и дође на врата и почне да лупа и ја кажем:"Изволи, уђи!" Он уђе* [и каже]*: „Добро вече, честитам Бадње вече!" Шта нам носите* [пита домаћица]*: „Здравље и весеље!" И ондак он метне сламу под астал у кујну малко у руки. Има кад је размете, под астал више. Ондак то држимо до трећог дана, онда трећог дана се Божић чисти зајутра рано. Кад устанем, прво то* [почистим] *сас метлом* [коју] *користим и даље само што се сагнем скупим сламу и то кад насадим кокош…,* [на ту сламу] *насадим квочке да, и онда у лончић метем жита и кукуруза да роди жито и кукуруз и ондак вичеш пи-пи-пи…* Кад се изнесу жито и кукуруз онда се сазивају кокошке – *да, кокошке, да буде.* Жита и кукуруза што је било у кући *у слами, то хитнем кокошкама.* У кући овог казивача ставља се заједно слама, жито и кукуруз – *да тако мој муж ради, тако је код нас обичај, како је у другу кућу ја не знам.*

Увече, на Бадње вече је *отац изишо у двориште, мето кошар сена, сламе и ондак почо да зове животиње – кокошке, пилиће, овце. Деца су*

посипали сламу по соби, отац је викао у дворишту – деца су чекала у кући. *Кад је отац ушо с кошаром спреман за Божић* [каже]*: „Добро вече, ево стиго нам је Божић!“ и онда почо отац да зове: пи-пи, пи-пи, затим свиње, онда било и коња и крава. Деца размећу сламу по соби.* После тога домаћин куће баца орасе у ћошкове и говори Оченаш – *У име Оца и Сина и Светога духа!* Први орах баца према истоку, па на запад, на север и на југ.

Забележено је и нешто другачије казивање: *Ја узмем кошар сламе донесем млого и отворим врата: „Ево Божић, ди сте децо?“ Ондак ја вичем кошто су викали моја баба, моја прамбаба, не знам, пи-пи, пи-пи кокошке, лилике, гуске кад имаш, цо-цо* [за свиње]*, вичем ево сламе и то проспем по доле, ондак они се ваљају по кујни и кад се то скупи трећи дан, то се скупи и ја узмем у кошар, бацим свињама под њи сламу да спаваду и узмем оно ситније што је и метнем у гњизда под кокоши. То је божићња слама. Ја кад сам био дете, не могу да се сетим како, испод астала је било решето велико, у решето било жита, кукуруза, јаја и не знам шта још било, не знам валда и ораји, ето тако* (…) *то се не држи више, не знамо ни ми оно како су обичаји били, како било!* Доносиоца сламе дочекује домаћица са посудом у руци у којој су помешани жито и кукуруз. Кад уђе у кућу, прво каже да носи – *здравље, весеље, кућно рођење. И онда он све ређа – коње, краве, пилиће, пачиће, гушчиће, све могуће животиње шта има, и ондак ја га све посипам и се пољубимо и* [пожелимо] *сретан Божић! Увече се донесе „Божић“,*[27] *са заласком сунца.* У кући стоји три дана.

Пољадија

Соколовац. Уносила се слама увече пре вечере. То је радио старији мушкарац – *газда од куће иде и се угреје овамо ракија и он иде одонуд, ко има децу иду за њим и вичу пију-квоц, пију-квоц за њим, са њим да донесу сламе у собу да ставе…* Кад дође на врата баба донесе врућу ракију и пита: *Шта нам носиш?* Деда одговара: *Живота и здравље и напретка у кућу.* (Варијанта је: *Живота, здравља и среће!*). *Деда стави свуд, неки пут пуно сламе. Деца се ваљаду.* На сто се такође стављала слама и колач који стоји до сутрадан када се реже. Слама се растура свуда по кући.

По другом казивању спреми се џак сламе и два бадњака. Увече

[27] Донесе (унесе) Божић – подразумева да се унесе бадњак и слама и обаве све обичајне радње предвиђене за ову прилику.

га уноси домаћин, а деца иду за њим и вичу *пилу-гусу, пилу-гусу*. Кад стигне код врата кујне, ондак изиђе газдарица и каже: *„Добро вече!“* Он одговара: *„Добро вече!“* Она пита: *„Шта нам носите?“* Он одговара: *„Среће и здравља понајвише!“* Она пита: *„Како време напоље?“* Он одговара: *„Свуд је ведро само на нашу кућу облаћно!“* Она пита: *„Јер знате зашто на нашу кућу облачно?“* Он одговара: *„Облачно, то је све рана!“ И ондак уђу унутра. Кад уђу унутра ондак меће сламе, по мало сламе по соби*. Отац *кад уђе унутра ондак ти два бадњака што дође на сламу, ти два дрвета стави у шпорет*. И док они гору у шпорету, *ћак раширимо доле на земљу и преко тог ћака метемо ћаршаф бео и ту ставимо што ће да вечерамо. Поседамо доле. Прво читамо Оченаш.* То ради неко из куће, неки пут и сви у глас. После тога сваком се да по чашица *ракије медане – ко попије, ко не попије, само то је обичај.* Џак са сламом се ставља на астал, само се растањи и преко њега се стави чаршаф *и после два дана јемо преко сламе тако. Код многе куће нема то. Код моји није било преко сламе да јемо!*

У следећој варијанти, мушкарац, глава куће, уноси џак сламе у кућу и два мања бадњака. *И моја мама она га чека са једном чашом у којој има воду и шећер*. Кад наилази она га пита: *„Какво је време напољу“?* Обавезно треба да каже: *Свуд је ведро само је над нашу кућу облаћно“! Јер свуд је ведро, а код нас треба да се накупи свега и да буде облачно! И онда он уноси, прво у кухињу стави сламе, и онда иде у свакој соби и ставља по мало сламе да не правимо лом, али раније се стављало сламе да су се деца ваљала по слами. И онда она иде за њиме са том чашом воде и сваку браву намаже са том водом и каже да се лепи како се лепи шећер и вода за ову браву тако да се лепу прво здравље, срећа, новац и све ово друго за кућу, да се пате деца, марва…* Кад се уноси слама иду и деца ако су мала и вичу *пилу-гусу, пилу-гусу…*

Забележено је и да пре него почне вечера газда доноси џак са сламом. Газдарица га чека са упаљеном свећом испред. Он је поздравља са: *„Добро вече!“*, а она одговара: *„Добро вече!“* и пита: *„Шта нам носиш?“* Он одговара: *„Срећу ти и здравље!“* Кад уђу унутра газдарица свећу стави на сто. Ова свећа се гаси вином.

Луговет. *Бацимо сламе доле*, доноси се у џаку. Доноси мушкарац. Кад дође на врата пита јел слободно да уђе? Одговор је слободно, уз питање: *Шта нам носите?* Он одговара: *Носимо здравља од Господа Бога!* Уђе унутра и баци сламу *ди ћеш*. Џак се после тога *„баци“* под астал. Испод стола се стави још и сито у којем се налазе жито, кукуруз,

пасуљ и новац. На сито се ставља божићни колач. Поред сита се стави џак са сламом која преостане после растурања по кући. Износи се трећег дана; газда је носи у виноград. *У сваку собу носи по мало сламе* (...) *деца иду за њим* [за газдом] *и вичу: пију- коц, пију-коц* (...) *да има што више пилића и кокошака, а газда каже вићите и бее и муу ко краве, да буде што више. И онда кад се то заврши ондак се вечера.*

Друго казивање наводи да сламу у кућу уноси газда и кад дође на врата домаћица му каже: *„Добро вече добри газда!“* и пита *„Како је напоље“?* А, он одговара: *„Свуд је ведро, над нашу кућу облачина!“* и опет пита: *„Могу да уђем“?* Домаћица одговара: *„Може“!* И онда ко има децу, унучиће, онда они иду за газдом и говоре: *пила- гуса, иду и бацаду сламу* [по кући], *под икону, свуд по собе и то и иду код марве. Свуд бацају сламе и онда два дана се држи слама и трећи дан онда се чисти и се носи ди је марва, јел се носи у виноград ко има виноград.* Слама се чисти трећи дан ујутру рано. Метла којом се чисти се баци у виноград. Носила се слама у виноград да *роди ко слама.*

У следећој забележеној варијанти слама се не ставља на сто, него испод стола *доле се баци сито, се метне мало жита, пасуља и сламу и тако под сто.* Није правило, али *ми туримо колач испод стола који смо правили и ондак одоздола се стави кукуруза, пасуља, ораја у сито и преко тога колач* – зове се *колач за Божић.* Кад уноси сламу са домаћином из куће иде једно дете са упаљеном свећом – *иде светло за њим и ондак лупа на врата* и пита: *„Да ли ми примимо?“* Онда ја кажем: *„Како је време напоље?“* Одговор је: *„Облачно, а на нашу кућу је ведро“. Уђе унутра, ја му дам чашицу ракије. И тако ондак растури сламу. И ондак иде сас том девојком која је дете и иде с њим са свећом, у сваку собу иде…* Раније су се деца кад се слама растури по кући ваљала по слами и тражила орахе, а старији су се кад уносе Божић (бадњак и сламу) облачили у народну ношњу.

Издваја се још једно казивање у којем се наводи да се увече доноси слама. Доноси *газда од куће* сламу у џаку. Ако има деце иду са њим. У просторији га чекају са ситом. Он каже: *„Добро вече!“* Укућани одговоре: *„Добро вече!“* и питају: *„Шта нам носите?“* Они кажу: *„Живота и здравља и среће!“* Од донесене сламе се одвоји и стави у сито. Слама се ставља по собама, носи код живине, код свиња, код друге марве. Тамо *ди је соба ди се седи, ди се је, се баци то све и се џак баци под астал. По столу се стави мало сламе и преко ћаршаф.* Није се јело на поду. *Се бацила слама и се спреми сито, колач и се стави туна кукуруза, жита мало да се баци у чесницу.* Преко колача се стави пешкир и онда се

вечера. Све што се спреми стоји на столу *и ондак мој отац седне тако у чело и онда те законе од сваки тако прекрсти сас ножом – „У име Оца и Сина и Светог духа, амин“.* Од сваког закона кад се прекрсти, одсече се по комадић и остави за сутрадан. Кад све заврши *стави на тај ћаршаф тако доле* и онда може да се једе. Такође се и од закона – *здравља* откине сваким по мало. Други закони могу да се секу, али се здравље кида руком. Здравље су морали сви да једу, а остале законе како је ко хтео. Док је газда припремао законе, горела је свећа.

Златица. Слама се уноси непосредно пре вечере – предвече у џаку или у котарици. По сламу увек иде домаћин куће. Кад улази у кућу дочека га домаћица са: *„Добро вече!“* и пита: *„Шта нам носиш?“* Он одговара: *„Срећу, здравље, напретка у кућу!“* или каже: *„Срећу и здравља, много новаца!“* У просторији где ће да се прославља Божић ставља се више сламе, у друге само по мало. У сламу су се убацивали ораси да деца траже. Учествовала су и деца која, док се слама уноси, вичу: *„пила- гуса, пила- гуса“ – да имаш пилића, гусака, марве, свашта у кућу,* а могло је и да се говори: *„пи, пи, пи… коц, коц, коц, мее, беее…“ и тура сламу у све собе,* а кад газда уђе у собу где је постављена вечера баца орахе. Џак у коме се носила слама се смота и стави под сто, а исто тако се стави и сито у које је стављен новац, кукуруз, пасуљ, жито. То се ставља да роди. Колач за резање стоји такође у том ситу.

ПШЕНИЦА

Пшеница као врста жита „стециште је вегетативне снаге, симбол плодности, настанка живота, бесмртности, вечитог обнављања, здравља; има продуктивну и заштитну симболику, у низу других ситних сипкавих предмета јавља се као симбол мноштва и богатства“ (СМ, 2001: 180). Пшеница понегде стоји на столу поред колача, или стоји у ситу које стоји на столу или испод њега. Поред осталог, биљне врсте су имале или још увек имају запажено место у народној религији Срба уопште, па и у Срба у Румунији. Наравно да су се издвајале оне биљке које су имале и посебан значај у исхрани људи. Једна од таквих биљака је пшеница из рода житарица. Пшеница спада у најчешће коришћене и приношене жртве у народу (уп. Бандић, 1991: 59–61). Жртвени дарови у којима је пшеница једини или један од његових састојака различито је употребљавана – као сирово зрно, кувана у виду каше, самлевена и

„претворена“ у различите празничне хлебове без којих би празновање изгубило свој битан садржај. „У религији пшеница је главни жртвени артикал, и то или као самостална жртва или као преджртва. И у домаћем и у јавном култу често је она у вези са вином, или са сољу“ (Чајкановић, 1985: 195). Божићни колач кад се реже прелива се вином, а *здравље* се посипа сољу. Со је и неизоставни састојак у припреми разних врста теста и различите хране не само у празничном већ и ванпразничном времену.

Дунавска клисура

Белобрешка. Пшеница *се мете у решето и онда се фрљи и каже да дâ Господ Бог да имамо и догодине све исто како и сад је било…* Пшеницу фрља (баца) *деда,* (...) *и сипа у све собе, у двориште и свудена. И то после кокошке једу и тако имамо напредак у кућу.* То ради на Божић, кад дође из цркве – *кад донесе наоре.* Пшеницу баца и на бунар са истом жељом да буде *напредак у кућу, да.*

Стара Молдава. Пре вечере се пали свећа, ко је упали после вечере се прекрсти и угаси и пре него је упали исто се прекрсти. Свећа стоји на поду у посуди са житом. Жито се после Божића баца кокошкама.

Централни Банат

Дињаш. Пшеница која се засеје за Св. Николу нарасте и озелени до Божића. Та пшеница током божићног празновања стоји на столу. *Моји, а и ја сад поштујем исто то, ставе свечу у то жито или се стави стакло* [тегла] *и стави се жито, кукуруз и тамо се стави та свеча.*

Поморишје

Фенлак. Пшеница се засејавала да озелени за Божић. Жито (заједно са кукурузом) стоји у посуди у коју се ставља свећа која гори на Бадње вече. Посипало се по колачу.

Чанад. Пшеница се на Св. Николу засејавала и у њу се на Бадњи дан / Божић држала свећа која се палила у време ручка. Пшеницом се посипао доносилац бадњака. После Божића давала се кокошкама.

Пољадија

Соколовац. Пшеница стоји у ситу, после Божића се давала живини.

Луговет. Пшеница се ставља у сито заједно са кукурузом и стоји испод стола у ситу на Бадње вече.

Златица. Пшеница се ставља у сито заједно са кукурузом, пасуљем и новцем и стоји испод стола у ситу на Бадње вече заједно са колачем за резање.

ОРАСИ

Ораси су део обичајне праксе на Бадње вече јер су са њима повезане магијске радње током божићног празновања. Поред једења, бацања по соби у коју се уноси слама, ораси су стављани и на божићни колач, што указује на значај који им је народ придавао. Исто тако дељени су и као поклон деци која коринђају. „Ораси се често приносе на жртву покојницима и хтоничним демонима уопште“ (Чајкановић, 1973: 299). У том смислу, бацање ораха на Бадње вече може се посматрати као жртва прецима јер „покојни преци, који припадају кући, бораве најрадије *у угловима*“ (Чајкановић, 1973: 300). Мада је бацање ораха у многим домаћинствима изобичајено, сећање о обичајима са орасима још увек је очувано у готово свим испитиваним селима. Иначе, дрво ораха код балканских Словена повезује се са светом мртвих и нечистом силом. „Ораси су сматрани за храну мртвих. То се види из обичаја да се у периоду од Бадње вечери до Богојављења, када су на земљи такође боравиле душе покојника, ораси остављају по ћошковима кућа или бацају по поду (’за претке’)“ (СМ, 2001: 408-409). У народном веровању Срба орах је „дрво подземног света“ (СМР, 1970: 227). Орахе бацају домаћин или домаћица у сламу да их деца траже или у ћошкове просторије у којој се слави празник где остају неко време или се једу заједно са медом увече током вечере.

Дунавска Клисура

Белобрешка. Ораси су се бацали у ћошкове. Бацао их је најстарији из куће (деда, отац, ако нема њих онда син). У сваки ћошак баци по два

три ораха. Ораси се бацају укрштено, а први орах се баца на исток па на запад, на север и на југ. *Говори тако, да Бог помогне мојој кући, да смо сви живи и здрави и да дочекамо и догодине. Стоје једно недељу дана, онда и покупимо, разбијемо и јемо.*

Осим најстаријег члана, орасе у ћошкове је бацао и газда кад је носио сламу. Бацао их је у сваки ћошак где стоје док се слама не почисти на Светог Стевана. Кад се покупе обично их поједу деца. Има кућа у којима се ораси не бацају у ћошкове, али се и у тим кућама ораси једу на Бадње вече.

Био је обичај да се на Бадњи дан *фрљаду ораси.* Једна од саговорница је напоменула да се на Бадњи дан не једу ораси да не боле зуби. Иначе, код ње су ораси бацани и у димњак – место где се сушило месо. На Бадњи дан на сто *ја увек ставим орасе, кестен, суво грожђе, семе сунцокрета, све шта ћеш.*

Кад се заврши са налагањем бадњака *онда после дођемо, кад се сврши то, после дођемо у кухињу, деда узме се прекрсти и орасе крсти: „Воима Оца и Сина Светаго духа! Амин!* Први орах се баци *према истоку, па запад, па север, па југ. Ми деца се грабимо.* Ораси се, такође, једу на Бадње вече са медом.

Дивич. *Кад се свршила вечера се фрљаду ораси у све ћошкове.* Деца се скупе *идемо да купимо орае.* Јели су се ораси на Бадњи дан. Ко пила, он фрља и орасе – унакрсно у ћошкове, први орах се баца на исток. Само се бацају, ништа се не говори. Стоје до трећег дана *док не пођистимо*. Трећег дана ораси се скупе и дају деци да поједу, а једу се и на Бадње вече. Међутим, постојало је веровање да људи који послују са марвом орасе *не мећеду у руке, то је неки обичај.*

Стара Молдава. *Углавном пре јела се једу ораси. Каже да јеш ора*(си) *кад јеш ора*(си) *те не болиду зуби.*

Централни Банат

Дињаш. Ораси се једу са медом на Бадње вече после вечере. Исто тако, после вечере, домаћин баца деци орасе по соби, уз речи: *У име Оца и Сина и Светог духа! Амин!* Први орах баца на исток, па потом запад, онда на север и на југ, а онда баца и доле (на под) да их деца купе.

Ченеј. После вечере се бацају ораси у ћошкове. Први орах се баци

на исток па у друге ћошкове, при том се говори: *У име Оца и Сина и Светог духа! Амин!* Ови ораси стоје док се не почисти Божић. Ораси се бацају и по соби да деца скупљају. Са орасима се бацају и јабуке. Ораси стоје на столу и дају се коринђашима кад дођу.

Банатска Црна Гора

Краљевац. Орахе за Бадњи дан / вече спремају баке. Најстарији у породици баца орахе по слами. Деца их купе.

Поморишје

Фенлак. Кад се унесе слама најстарији члан (деда) је узимао орасе из једне корпе *и је бацио по свим ћошковима* и притом је говорио: *У име Оца и Сина и Светог Духа! Амин!* Са орасима је бацао и ситне новчиће (монете) које су деца скупљала. Ораси су давани и коринђашима.

Чанад. Ораси *се једу сас медом, на Бадњи дан увече, а који како, моја мати тако је нама, узмемо у тањирчић метемо меда и онда мочимо па јемо*. У кући казивача орасе *у тањир метемо, у тањирчић један* (...) *очишћене, да…* Био је и обичај да се бацају у ћошкове кад се унесе слама – *било то обичај, да, да, било знам, ал не знам како да вам објасним,... У име Оца и Сина, Духа, амин! Ваљда тако* (...) *да, моја мама је тако,…* Кад се покупе, ораси се поједу с медом. Исто тако после вечере се *лупају ораси.*

Пољадија

Соколовац. На Бадње вече се ораси бацају у ћошкове пре вечере. Баца домаћин укрштено, први орах баци на исток и пожели да г*лота буде живо и здраво, то деца купу* и једу. Ако их деца не покупе стоје док се не почисти. Поједу се, нису се бацали. То се узима због *здравља. И онда се мало мажу гњезда на Божић с медом ди кокошке лежиду, да не мош да је отераш* (...) *Газда кад то све се* [заврши] *ондак узме орасе, у сваки буђак хита – исток-запад, север-југ и деца купу орасе и* (...) *једу орасе, на Божић не јемо орасе, чак трећи дан се једу ораси – не ваља се.*

Пре вечере су се ораси јели с медом. *После се не једу ораси, сутрадан на Божић. Не ваља због зуби, каже се поквару зуби. Па се склону. А на Бадњидан се једу*. Ораси су се јели на Бадњи дан *да би нам*

било пријатно. Бацање ораха у ћошкове у неким кућама је изобичајено.

Луговет. Ораси се бацају на Бадње вече у ћошкове и тада се каже: *Да да Бог да биде добро, мир, здравље, деца да су жива и здрава.* Забележено је казивање да се у сламу бацају ораси да деца траже, а бацају се и у ћошкове *у буђаци, моја свекрва у буђаце тура орасе.* Заједно са сламом се износе напоље трећи дан Божића.

Ораси се једу на Бадњи дан, а на Божић се не једу. Пре су се бацали у ћошкове *тако пре било, сад не.* Бацао је газда куће – *прави крс.* Прво је бацао на десно, па лево – исток-запад, север-југ и говорио: У *има Оца и Сина и Светога духа! Амин!* Стоје до трећег дана. *Кад се ћисти слама онда се узму и ораси* и поједу. Ујутру кад устану деца су добијала да поједу мало меда и попију мало вина.

Златица. Заједно са сламом бацали су се и ораси да деца траже. Исто тако, домаћин је *фрљао у сваки буђак орасе. Ми деца – ја и мој брат се грабимо за орасе*. Ораси су се јели на Бадње вече, на Божић нису да не боле зуби. Домаћин кад уђе са сламом у собу где ће да се вечера (негде је то соба где је икона), прво прекрсти собу са орасима. *Фрљи орасе* и каже: *Војма Оца и Сина и Светога духа! Амин! Ко може да једе купи орасе и лупа.* На Бадње вече могао се јести и мед.

ПАЉЕЊЕ СВЕЋЕ И ЧИТАЊЕ МОЛИТВЕ

У божићним обичајима значајну улогу је имала и свећа. Палила се на Бадње вече пре вечере, мада има казивања и да се свећа не пали. На Божић се свећа палила кад се реже колач. Колач се резао у различито време – пре почетка ручка, кад се изнесе печење, или се резао другог дана Божића. Пали се иста свећа оба дана или се пале две свеће – једна на Бадњи дан, а друга на Божић. Свећа има подушни, али и магијски значај (Босић, 1996: 144). Најчешће свећу пали домаћин, али је то могла да уради и домаћица. Обично онај ко упали свећу тај је и угаси – прстима, вином, хлебом, житом. Магијска снага свеће испољава се у њеном чувању у кући (заштита куће) и коришћењу (паљењу) у специфичним околностима – током невремена и града. Обично је са паљењем свеће повезано и изговарање молитве. Иначе, молитва представља:

> обраћање душе и срца Христу, Богородици, одабраном светитељу или анђелу-чувару, усрдно управљање ума и сабирање мисли на разговор са Богом, у уверењу да је он у нашој близини и да нас слуша – ради Његовог прослављања и

благодарења и искања каквог потребног душевног, телесног или материјалног добра за себе, своје ближње, живе, мртве и нерођене, па чак и за непријатеље, противнике или неистомишљенике. (Стошић, 2006: 107).

Дунавска Клисура

Белобрешка. Кад се слама растури, цак се стави под астал и *моја баба рашири један ћаршаф и ми сви седнемо тунака и упали се свећа, мој деда... Свећа гори докле год се вечера.* Гаси се с вином. *Укваси деда прсте у вино и се прекрсти и каже: 'Господе Боже помогни нам и догодине да дочекамо Бадњи дан' и угаси свећу.* Забележено је и да се у појединим кућама свећа не пали на Бадњи дан, нити се говори молитва. Док се вечера гори једна свећа. Кад се заврши с вечером, свећа се гаси с вином. На први дан Божића се палила друга. Свећа од Бадњег дана се остави да стоји у кући и употребљава се кад затреба.[28] Кад је невреме ова се свећа палила што је нагласила и једна саговорница – *и данас палим свећу.*

Дивич. *Свећа се пали исто увеће кад седнемо на поду доле. Те законе, првом се узме, прекрстиду се тако на ћетири, помало се одрежеду с ножом и се стави у једну малу ћинијицу и у то се стави мало вина и сваки се заложи сас тиме. Свећа гори докле год вечерамо, онда се свећа угаси са два прста умоченим у вино. Свећу ко упали треба и да угаси.* Остаци од свеће се нису палили у случају невремена,[29] али је било да се чува у кући и пали по потреби.

Стара Молдава. Пре вечере се пали свећа, ко је упали после вечере се прекрсти и угаси; а исто тако, пре него је упали се прекрсти. На Бадње вече свећа стоји на поду док се вечера у посуди са житом. После Божића жито се баца кокошкама.

Централни Банат

Дињаш. На сред стола стоји сито са колачем и свећа која гори све време вечере. Пали је домаћин. Свећа се гаси стискањем фитиља прстима. Пре вечере се чита *Оченаш* – читају га деца коју домаћин после тога чашћава парама.

[28] *Пре се употребљавало много свећа, није било струје.*

[29] Кад је невреме *лупаду звона црквена да растури те облаци* (...) *Тако су стари рекли.*

Ченеј. Свећа стоји на столу и пали се на Бадње вече и на Божић, а гори онолико колико траје вечера на Бадње вече и ручак на Божић. На Бадње вече се гаси стискањем прстима. Гашење свеће на Божић обавља се тако што је *стављају у једну чинију у коју је помешано жито и кукуруз са којима је газдарица посипала положајника јутру. И онда се забоде свећа и она горе и, кад буде завршен ручак, онда се свећа обрне да се угаси у том житу и да се види шта ће највише те године родити* – жито или кукуруз. Овај пример је један од начина да се угаси божићна свећа.

Банатска Црна Гора

Краљевац. На сто се на Бадње вече ставља свећа која стоји у керамичкој посуди у коју се претходно стави жито или кукуруз. Свећа гори док се вечера. *Се упали и после вечере се угаси.* Гаси је *ко је најстарији у кући, са прстима.* Иста свећа гори и сутрадан – на Божић. Свећа се после празника *стави негде на страну, негде да се сачува. У сваком случају се не баци.*

Поморишје

Фенлак. Свећа се пали на Бадње вече пре вечере и на Божић да гори током ручка. Оба дана се користи иста свећа. Гаси се прстима. Свећа стоји у житу – *каже да роди година* – или стоји на средини божићног колача. Пали је и гаси мушкарац из куће. Оставља се да стоји у кући и употреби по потреби. Пре ручка се изговарао Оченаш.

Чанад. Пре вечере се пали свећа. То ради најстарији мушкарац у кући. Има и кућа у којима се није палила свећа на Бадње вече. Свећа се пали и на Божић пре ручка. Свећа стоји у озеленелој пшеници.

Пољадија

Соколовац. *Јесте, се пали свећа и на Бадње вече и сутрадан на Божић.* Свећа гори док се вечера. Не пали се иста свећа оба дана. Свећу гаси *жена из куће прстима. Некад се вино од Свеца користило да се угаси.* Свећа се пали и у цркви на јутрењу на Божић, намењује се само живима. Чим се искрши и поједе *здравље* газда одмах упали свећу која

гори док се вечера. Свећа се не пали у свим кућама на Бадње вече. Обавезно гори кад се реже божићни колач. Пре него се пререже колач говори се Оченаш.

Луговет. Свећа се пали на Бадњи дан и на Божић. На Бадње вече пали се пре вечере и по њеном завршетку се гаси с вином. На Божић се пре резања колача упали свећа. Пали је домаћин и гаси с вином – *уквaси два прста и стегне.* Забележено је и да је газдарица палила свећу. На Бадњи дан и Божић се пали иста свећа, али у неким кућама се не пали иста, већ се за оба дана користи посебна свећа. Стоји у кући и кад затреба онда се употреби. Кад се накупи више њих онда се однесу у цркву и запале да изгоре за здравље.

Постоји и казивање да се свећа није палила на Бадње вече, већ само другог дана Божића кад се резао колач.

Пре ручка, на Божић, се чита Оченаш. Чита домаћица. Текст је устаљен црквени: *Оче наш иже јежи на небеси да се свети име Твоје, да дође Царство Твоје; да буде воља Твоја и на земљи као на небу; хлеб наш насушни дај нам данас; и опрости нам дугове наше као што и ми опраштамо дужницима својим; и не уведи нас у искушење, но избави нас од злога!* После молитве **сви се прекрсту и руђамо.** Оченаш се чита и током сечења колача и кад се седне да се руча, а говорио се и на Бадње вече пре вечере.

Златица. Пре вечере се палила свећа и читао Оченаш, али је било кућа у којима није паљена свећа да гори у време вечере.

УПОТРЕБА МЕДА

Мед се сматра божанским, благословеним даром природе, еликсиром живота, „обавезно [је] задушно и жртвено јело, симбол плодности, здравља, беричета 'слаткоће' живота, лепоте, среће“ (СМ, 2001: 351). Мед је део многих обичаја па и оних који се обављају на Бадњи дан и Божић. На Бадње вече мед се једе заједно са орасима који су такође хтонично јело (СМР, 1970: 200), што значи да су и мед и ораси намењени мртвима, односно прецима.

Дунавска Клисура

Белобрешка. Мед може да узме свако од укућана по једну кашику – *да смо слатки ко мед.* Са медом се могу узимати и ораси. Било је кућа у којима се медом само премазивала чесница, није се користио на друге начине.

Дивич. Нас децу на Божић, *баба намаже све с медом кад се дигнемо. Све не намаже медом и прави крс, ујутру*. Такође, по кашичица меда се узме ујутру после умивања – да се буде слатко ко мед преко целе године. Медом се мазала и чесница. Такође, мед се узимао ујутру, а мазао се и на чело и на образе – за добро здравље.

Централни Банат

Ченеј. Чесница се премазивала медом, а понекад се стави и да стоји на столу.

Поморишје

Чанад. На Бадњи дан после ручка / вечере једу се ораси са медом. Чесница се преливала медом.

Пољадија

Луговет. Мед се користи на Божић. Чесница се премазује медом. Газдарица кад ломи чесницу сваком даје по парче и притом умочи прст у мед и сваком направи крстић на челу.

УПОТРЕБА ТАМЈАНА – КАЂЕЊЕ

Тамјан је бела ароматична смола која се добија „засецањем пустињског грма Boswellia која паљењем развија изузетно јак и необично пријатан мирис због чега се приликом чинодејствовања користи за кађење“ (Стошић, 2006: 175). У народним обичајима тамјан има разноврсну примену. Како се код Срба верује да тамјаном треба кадити „ради очишћења у свакој прилици када се отпочиње или окончава неки важан посао (свадба, погреб, сетва, мужа, усељење, усвајање),

о великим црквеним празницима (Божић, Ускрс, Ђурђевдан), а на Богојављење се, против моћи нечастивих сила, освећени тамјан меће у сва четири собна угла (Стошић, 2006: 175).

Дунавска Клисура

Белобрешка. Тамјан се не употребљава ни на Божић ни на Бадњи дан. Користи се само кад се даје задушу.

Стара Молдава. Кади се храна која се даје задушу на Божић ујутру.

Централни Банат

Ченеј. На Бадње вече газдарица пре вечере пали свећу и кади собу тамјаном.

Банатска Црна Гора

Краљевац. Пре него почне вечера домаћица окади простор, *она кади и каже Оченаш.*

БАДЊА ВЕЧЕРА

Са бадњеданском вечером започиње „право“ прослављање Божића. Обично се вечера после повратка из цркве са литургије. По правилу, јела која се спремају су посна и устаљена и у њима се још увек препознаје обредно-магијски и хтонични карактер. На то указују јела која се за вечеру припремају, тежња да сви чланови породице буду на окупу, седење на поду и др. С обзиром на то да се вечера још увек, код појединих породица, на Бадње вече поставља на поду / земљи или је раније то чињено, та обредна радња указује на повезаност породице са земљом у коју одлазе чланови породице кад се упокоје, али и земљом која одржава снагу живота рађањем семена које се у њу постави.[30] У овом смислу време чини своје, па се тако у последњим деценијама уобичајава да се вечера поставља на столу. Јела која се спремају и служе на Бадње вече су: *окишица* – врста ситног *пасуља*,

[30] О земљи – веровањима и ритуалима видети: Ђаповић, 1995.

затим *риба* – не свуда и, у великој количини, посна сарма, печени дулек, а одређену улогу имају, као што је већ поменуто, ораси и мед. Пасуљ је задушно јело које се припрема за Бадње вече и зато се током божићног празновања не употребљава у друге сврхе. Казивачи су истицали да пасуљ који преостане од Бадње вечери се једе трећег дана Божића или после њега, али се не једе првог и другог дана празника. Риба је такође, по веровањима, повезана са душама предака, па отуда на бадњеданској трпези (в. Чајкановић, 1985: 191–208). После вечере, било је мушких дружења – мушкарци су одлазили на картање или у неки други „провод" и на тај начин дочекивали Божић. На Бадњи дан нема међусобног посећивања, као и на први дан Божића. Пре него што се почне са бадњеданском вечером неопходно је обавити и следеће обредне радње: паљење свеће, читање молитве, кађење просторије (мада не свуда) где се слави празник.

Дунавска Клисура

Белобрешка. После уношења сламе обаве се припреме за вечеру – *моја баба рашири један ћаршаф и ми сви седнемо тунака и упали се свећа, мој деда и онда се пререже колач и после тога вечерамо.* Колач, свећа и храна припремљена за вечеру се стављају *не на сто, на земљи.* (...) *Да, онда се стави колаћ на среди, се упали свећа, мој деда реже колаћ.* Ко има синове реже колач са њима, ко нема, колач реже са неким од укућана. Вечера се у соби где стоји икона, *ди је Свети Аранђео, да…* Вечера се поставља на поду по којем је растурена слама. На сламу се стави џак у којем је била слама, преко се стави чаршаф и на то се постави храна припремљена за вечеру. Јело се спрема у току дана и то: супа од парадајза, посна сарма, кувала се *код нас се казало окишица* (врста пасуља) или пребранац, риба, *дулечница* – пита од дулека,[31] а могла је бити и штрудла. Од пића је била ракија, обично грејана, а пило се и вино.

Од хране се *спреми све посно – пребранац, сарма, пиринаћ и риба за Бадњи дан, да се вечера и се пије шта који оће – вина, ракије, шта који оће и то само укућани.* Вечера се кад прођу деца (*коринђаши*) која честитају Божић. Пре вечере се чита молитва, онда се упали свећа, потом се пререже колач и онда се вечера. Током вечере користе се кашике, виљушке и ножеви. Нема сећања да нешто од тога није коришћено на Бадње вече.

[31] Данас се коре за *дулечницу* купују. Раније су жене правиле тзв. тегљену питу (развлачила се кора преко стола). Понеке домаћице још и данас то раде.

Раније се јело на поду, данас се једе на столу. После вечере што остане од хране се скупи на ономе на чему се јело и остави се са стране; баци се тек трећи дан. Припремљено јело које преостане се склони, то *је посно. Сутра се не је више посно. То се је неки други пут. Сутрадан се је мрсно.* На под – где се јело од закона се стављало само здравље, ако њега није било доста онда *се јела рука, се јела кика.*

Сад већином неки једу [на столу], *неки још држиду тај обичај* [да се вечера на поду], *сам видла код моје ћерке у Молдаву, моја прија, она држи доле, ми не, ми ставимо на астал. То јело што остане од увеће се ћува и ћак трећи дан се да живини по малкице. Каже за здравље. Тако сам од моје маме* [научила]. Зато се припрема мања количина да не остаје. Ако се *дулечница* једе *кажу да болу децу зуби.*

Пре него почне вечера читао се Оченаш. После вечере обично није било активности, али је забележено да на Бадње вече *седимо, играмо карте до поноћи – ја, сестра и деда смо се увек играли карте до поноћи. Ћекамо Божић.* (…) *После идемо, легамо сви. Ујутру се дигнемо, идемо у цркву на службу.*

Дивич. Вечера се на поду *метемо све по реду.* У зависности од куће, припремала се парадајз супа – сада се спрема и рибља чорба, *окишица* или пребранац, посна сарма, риба, резанци са сосом од парадајза, обично су *дулечнице* (пита с дулецима), понеко штрудлу с маком. На Бадњи дан пре вечере се узима мало парче од сваког *закона* и потопи у вино. Пре вечере свако од укућана узме један залогај и после тога се вечера. Закони који су у вину, ако се не поједу увече, једу се сутрадан, *јер то се не баца*. Од пића се користи: вино, ракија, сокови; од воћа: јабуке, ораси, разни слаткиши се ставе у неку посуду и стоје на столу. Сувог воћа нема. Ораси се бацају пре вечере у просторији у којој се суши месо. Ови ораси се не купе, остану у просторији *да поједу мишеви*. Вечера се кад се смркне и кад прође *колинда* – деца која коринђају, али и после вечерње службе у цркви и паљења бадњака. После вечере се не излази из куће. Кад се заврши са вечером, јело се дигне са пода, на поду остаје само растурена слама. Остаци хране се склањају са стола, а тањири се завију у џак и ставе иза врата, перу се трећег дана. Колачи (штрудла и др.), воће и сокови се стављају на сто. Током вечере се користе ножеви и виљушке.

Сва храна се стави на под, упали се свећа, очита молитва и онда једе. Док се не вечера нико се не диже с пода. *Онај ко први заврши с вечером се прекрсти и устане.* Кад се пије вино или ракија каже се *да*

да Бог да буде здравља, новаца, да буде добро и тако. Свећа гори док се вечера, последњи ко вечера се прекрсти и угаси свећу прстима.

Стара Молдава. За вечеру се припремају посна јела – пасуљ пребранац, *окишица,* посна сарма, риба (раније сушена), тегљена пита са бундевом (*лудајом*) – *лудајница* / *дулешница*. Припремале су се и крофне. Вечера се ставља на земљу – *тако је био обичај, се простре на земљу.* Греје се ракија и свако попије по *ћашицу те врућe ракије.* Кад почне вечера, газдарица свакоме дели храну. Свако узме мало од закона који се зове крс и онда свако попије мало вина. *Онда дам газди руку, женскама плетенице* (...) *и ондак се вечера.* Од сваког јела свако узме по мало. Риба је обавезна *да се не напуну шуге*. На Бадњи дан су се јели само закони, хлеб се није јео. На крају вечере се очита молитва. Упаљена свећа се гаси комадом колача. Свећа од Бадње вечери и Божића се чува. *Ако грми, ако неки болесан, упалим свећицу.*

Забележено је занимљиво казивање које се односи на Бадње вече. Тада момци, а то и сада раде, *иду и пилају код девојака пред кућу.* У ствари напуне кола сламе и иду *ди год има девојке* које су за удају. Оставе сламе у дворишту. Иду увече *после вечере, кад све се сврши, они иду*. На Бадње вече мушкарци се окупљају и играју карте до зоре.

Централни Банат

Дињаш. За вечеру домаћица кува посни пасуљ и прави **локше** – врста резанаца који се кувају и једу са маком и орасима. Ово јело се једе на Бадње вече после пасуља. На сто се ставе и суве шљиве и ољуштени ораси који се једу с медом после вечере. За бадњеданску вечеру не спрема се риба. Поред јела на сто се стави свећа и божићни колач који стоји у ситу. Стави се и рукавица у којој се налазе жито и кукуруз. Рукавица стоји на столу поред сита са колачем. Од тог жита и кукуруза се узима на први дан Божића и кад дође *положник* онда се посипа. Кад прођу коринђаши (око једанаест сати увече), онда се поново седа за сто и онда се једу печене кобасице са реном.

Ченеј. За увече се спремају само посна јела – пребранац, резанци с маком посни, суве шљиве, ораси и друго воће. У последње време се спрема и риба. Саговорница је напоменула да не памти да је рибе било раније. Исто се могла правити и *врло добра супа од пасуља са*

флекицама. На Бадње вече се једе и *здравље.* Гледало се да вечера буде пре него што деца крену у коринђање. На Бадње вече се праве и кокице. Раније се храна није склањала са стола после вечере. Сад се обично остави колач на столу а поред чинија са орасима; преостала храна се ставља на хладно. Током вечере на Бадње вече користе се кашике, ножеви, виљушке; суђе се пере после вечере, али се кућа током Божића не чисти.

По другом казивању, спрема се посна храна. Обавезно јело је пасуљ – *чорбаст* или *угусто*, а спремају се и резанци с маком. Припреми се и различито свеже воће: поморанџе, банане, јабуке, киви, а поред тога и суве шљиве. Риба се не спрема. Ораси се такође стављају на сто. На трпези на Бадње вече стоји свећа која гори током вечере, колач у ситу, здравље које се кида и једе током вечере. Пре вечере се обавезно чита Оченаш. Газдарица пали свећу и кади собу и храну. Пожељно је да дете или неко млађи чита Оченаш. Вечера се кад прођу коринђаши, а пре тога се бацају ораси у ћошкове. Притом се говори: *У име Оца и Сина и Светог духа! Амин!* Орасе баца мушкарац, десном руком, а бацају се и по поду да их скупљају деца.

Банатска Црна Гора

Краљевац. *На Бадње вече памтим да се јело једно јело, нарочито кажемо ми, неки уштипци се звали. То танко пециво бива, и то је мешено танко од житног брашна. То се направило са семеном од лудаје. А ја сад не умем да правим тако, ја правим са орасима, мој стари деда свекар, он је волео с ђемом* (пекмез), *деца су волела сас маком, сас презлама. За Бадњи дан је било купуса ијопет* [киселог], *пасуљ, чорба од пасуља и уштипци* (…) *и суве шљиве.* Раније су се уштипци правили са семеном од лудаје.[32] Шљиве су сами сушили – *то се сушило. Се скувало и ондак то се јело шта знам ја, то је био неки обичај. Не знам да вам кажем да си обавезно требало да једеш суве шљиве на Бадњи дан и суве јабуке се кувале, секли режњи и се низале и ондак се сушиле*, а било је и свежих јабука. На Бадњи дан *у нашу зону није се баш много рибе јело,* јер се тешко набављала због удаљености села од трговачких места. Од пића *ракија, то се пило. Ракија и вино*. После вечере нема посебних обичаја, *сви иду на спавање.*

[32] Уситни се семе у ступи и скува као гриз и тиме се премазује тесто за уштипке. Тесто се ручно развлачи.

Поморишје

Фенлак. Вечера је посна – пасуљ, посни кромпир, *сунгалија* (бели пасуљ са много лука). Закони (*здравље, авлија* и др.) начињали су се на Божић. Мајка је делила свакоме. Од закона се ништа не баца, све се поједе. По парче се давало и стоци, а давао се и кукуруз. Пре почетка вечере кади се припремљено јело и соба где се вечера.

Чанад. *На Бадњи дан зајутра кувамо целе кромпире да постимо, и онда приставим бео пасуљ.*[33] *Скувам да је густо, направим и чушпајз,* [прави се и] *сунгалија.*[34] Од хране се, у зависности од куће, припрема још и посна чорба с резаницима, супа од пасуља у коју се могу ставити резанци, резанци са маком.[35] Уз то се једе и нешто кисело – купус, краставци, паприке. За Бадњи дан неко припрема ручак јер после подне деца иду у коринћање, а неко и даље припрема вечеру. Вечера се поставља кад прођу коринћаши, а ручак се поставља пре него што деца крену у обилазак. Породица је била на окупу за вечером. Раније су се за вечеру кувале и суве шљиве. Рибе није било. Пила се ракија. Са пасуљем се јело здравље. Пре него почне вечера упали се свећа. Пали је и гаси најстарији мушкарац у кући. После јела се сви судови оперу, *ништа од посних суда не остаје за сутрашњи дан.* Резанци који остану од вечере се на Божић дају кокошкама и каже: *колико зрна мака толико да снесу јаја.*

У једној од кућа у Чанаду на Бадњи дан најстарија жена у кући прави погачу од киселог теста (брашно, вода, мало квасца и соли) – *нека врста хлеба и онда то се кида, то се не сече. То свако откине себи парче!* То се ради између десет и једанаест сати пре подне. Тада на столу стоји само вино, ракија и погача, а може да се стави ораха и лешника, али није обавезно.

Пољадија

Соколовац. Спремала се посна храна за вечеру и то: парадајз супа, неко спрема рибљу чорбу, затим пребранац, пиринач (*пиринца*), пржена риба, црвена кисела паприка, *дулешница* и у новије време, штрудле или крофне, од воћа – суве шљиве. Раније су шљиве пекли

[33] Код нас се обично *петком кувао,* да, и *средом пасуљ.*

[34] Пасуљ преливен са динстаним црним луком (Чоботин, 2020: 410).

[35] Помешају се мак и шећер и поспу по резанцима.

сами, сада купују. После вечере се попије мало вина. Поред ракије и вина сада се пију и различити сокови. Вечера се поставља на поду, али се то не ради у свим кућама како је једна од саговорница нагласила. Вечера је око *седам-осам сати, док не почну деца да иду да вићу по сокаку.* Храна се постави на сто, онда се унесе слама и после тога се вечера. *То се спреми све и ондак се унесе слама и ондак се седне да вечера. Неко седне за сто да вечера, а неки рашире доле* – на земљи. Сада се храна углавном не ставља на под, то је било раније више у обичају, али понеко то и данас ради. За јело се користе ножеви, виљушке и кашике. Остатке хране од вечере *склонимо, после тог нема јела. Чак на Светог Стевана се узме пребранац.* Све се *склони и ондак се једе сутрадан.* Посуђе које се користи на Бадње вече *то се опере, а сутрадан не перемо судове – на први дан Божића.* Забележено је и да се једе само кашикама јер нема шта да се сече ножем.

У нашој породици још увек једемо на поду – на слами. Здравље се једе током вечере, а пре него почне вечера око трпезе се клечи и чита Оченаш. Током вечере гори свећа. Пали је газда и гаси с вином. Кад се седне за вечеру прво се узме мало медне ракије, потом се једе парадајз супа посна, посни пиринач, риба. Бадњаци се ставе да горе док се вечера. Кад се заврши вечера бадњаци се стављају у плех и износе у авлију где се угасе скроз (ако дува ветар полију се с водом). *Онда од сваког јела дамо по мало бадњацима, да једу бадњаци – од супе, од пиринце, пребранца пасуља, од рибе, од дулешнице, од здравља све ставимо да једу бадњаци пред врата напоље.* И сад се то ради. *Онда то јело што остане од Бадњег дана то не јемо ни први ни други дан Божића, нити орасе први дан нити други дан јемо. Каже кад јемо орасе онда болу зуби. То јело од Бадњег дана јемо трећи дан Божића да би се појело.*

Раније, на Бадњи дан било је дружења. Наиме, увече после вечере окупљали су се само мушкарци и то је трајало до зоре.

Ланговет. Спрема се вечера на Бадњи дан – *нема ручак, само вечера.* Припрема се пребранац, риба, *пиринце* (пиринач), *дулечница.* Може да се прави и рибља чорба. Риба се купује. Од пића се користила ракија и вино, данас има и сокова. Није било слатког. Од воћа су се могле ставити јабуке на сто. Раније су се сушиле и користиле шљиве. Јело се На Бадњи дан *гројзе* (...) *нисе куповало него се остави евенка и онда то стоји и се осуши и ондак имаш за те данове.* На Бадње вече пила се и врућа ракија. Укућани су вечерали кад се обаве сви послови у кући и око стоке и обичаји предвиђени за ту прилику. После вечере

непоједено јело остаје *на асталу,* тањири и друго суђе се скупи, али се не пере до трећег дана. Раније се јело / вечерало на земљи, сада се поставља на столу. На астал се сада стави само гужвица сламе, а пре се на земљу стављала слама и *седнемо сви* [и онда] *мој отац каже да видимо ко има сенку, сваки своју сенку да види.* Ако се види сенка *знаћи да ћеш да живиш добро и да ћеш да имаш срећу ту годину! Знаћи, сенка та те прати целу годину!* На Бадње вече се јело кашикама, нису користили виљушке и ножеве. Тек сутрадан – на Божић су се користили нож и виљушка. Данас се све користи свих дана. После вечере се иде, ко може, на вечерњу службу у цркву.

Исто тако за вечеру праве *црвене супе како кажу деца – супе од парадајза и пребранца. Правимо ове дулешнице и рибе. То правимо за вечеру.* Нема воћа. Од пића се обично служе вино и ракија. Вечера се *кад завршимо радњу и пре него што дођу деца да виђу.* После вечере непоједена храна се склања и перу судови. На столу кад се склоне остаци хране, остају само пиће и колачи. Током вечере користе се само кашике.

Девојке су кад почне вечера први залогај бацале у недра. Храна од Бадње вечере која преостане *може да стоји неколико дана, ништа се не уквари. То можемо да јемо после, кад прође Божић.* Остане црвена супа, пасуљ, риба и *после то ми јемо, ништа не отуримо.*

Златица. За Бадње вече се спрема посна храна: посна супа, посна сарма, пребранац, пиринач, риба, *дулешница* (пита с дулецима). Раније није било воћа, *сад идеш купиш и имаш.* Вечеравало се на поду. Припремљена храна се стављала на ћак у коме је донешена слама. Пре него почну са вечером, прво се упали свећа која такође стоји на поду. Ту свећу пали мушкарац и она гори док се не очита молитва – Оченаш. Кад се изговори молитва, свећу угаси домаћин или домаћица прстима. Ова свећа се остави у кући да стоји годину дана и за то време се не узима у руке. Забележено је и да свећа није паљена пре вечере. Кад се заврши са молитвом попије се врућe ракије и онда сви седну на под и вечерају. Кад се вечера заврши, онда *се дигнеду горе, не седиду доле,* а судови и храна са земље се подигну и ставе на сто. После вечере се перу судови (одувек се то радило). Остаци хране од бадње вечере нису се јели сутрадан, већ храна припремљена за Божић.

Омладина углавном није остајала у кући после вечере – *ја после идем с девојкама и момцима. Нисам седела кући.*

Забележено је и да се на Бадње вече кад почне вечера од сваког

закона одсече по мало и стави у тањир – *туриш једну кашику супе, једну кашику пребранца, парче рибе у тањир и то ставимо и дамо живини.* То се стави на место где се хране кокошке да оне то поједу.

ОПХОДИ – КОЛИНДАЊЕ

У посећеним селима још увек постоји обичај опхода деце која обично иду у групама и певају песме за ту прилику намењену – коринђају. У неким селима само дечаци обилазе куће на Бадњи дан, што значи да у њега нису укључене и девојчице. Деца посећују све куће у селу које желе да их приме, а углавном их радо дочекују. Ретке су породице у које не уђу током опхода. У Дунавској Клисури нису улазили у куће које су у жалости. Колинда се после ручка – током поподнева или увече – нема одређеног времена. Деца приликом обиласка кућа носе и звонца. Пре него почну да рецитују – честитају празник питају: *Јел слободно певати?* или *Јел слободно коринђати?* Кад добију дозволу да коринђају обично изрецитују / отпевају песму, а заузврат добијају ситне поклоне (воће и слаткише) или мању суму новца. Добијени поклони се поједу, а новац поделе на једнаке делове. Коринђаши могу да уђу и у кућу и понекад круне кукуруз и бацају га кокошкама или ћарају ватру и говоре: *Да се роде јагањци, телад, пилићи и свиње,* а заузврат им домаћица даје слаткише, воће и новац.

Дунавска Клисура

Белобрешка. На Бадњи дан се скупе деца из сокака и иду по кућама и честитају празник. *Дођу деца на капију и вићеду: „Добар вече добри газдо, / ја сам дошо да ви јавим, / родио се Исус Христос, / у јаслици, у столици. / Отуд иду два анђела, / они носе два камена. / Сазидаше белу цркву. / У тој цркви нико нема. / Свети Стеван свеће пали, / а Никола службу служи. / Који леј, који два, / кој шта има нека да. / Акој колаћ да ћекамо, / акој жараћ да бегамо!“ И после баба изнесе и да децама орасе и да им по мало паре* (новце) *и бомбоне.* Постоји и варијанта песме која се завршава стихом: *Биће вама фала / да вам глота буде жива и здрава!*

Кад на Бадњи дан иду деца да коринђају. Они кад дођу пред кућу рецитују, осим већ поменуте песмице, још и: *Ја сам мали ћића Пера, ујела ме жута кера. / Ја прескочим два три шора, дај ми газдо неки ора. / Који леј, који два, кој шта има нека да. / Ако колаћ да ћекамо, ако*

жараћ да бегамо!

На Бадњи дан су ишли и старији у опходе. *Велики кад су ишли они су носили цркву направљену од картона и они су ишли сас армоником по селу.* Они су носили *вертеп*.[36] Старији су ишли селом кад падне ноћ. Долазили су до пред кућу. Преко одеће су носили беле тунике. Кад заврше опход, онда су се дружили и веселили. Од прикупљеног новца део су одвајали цркви.

Дивич. *Шестога иду деца преко села, ми ћекамо, иду деца да добију неки леј ил којешта.* Кад иду *преко села виђеду „добро вече добри газдо, / ми смо дошли да јавимо / да се родил Исус Христос / у столици, у јаслици. / Отуд иду два анђела, / носе два камена бела. / Сазидаше белу цркву, / у тој цркви нико нема, / Свети Стеван свеће пали, / а Никола службу служи. / Који леј, који два / кој шта има нека да, / ако колаћ да ћекамо / ако жараћ да бегамо.“ И газда нам да неки леј* (...) *ишла сам с мојом унуком док је била мала. Ишла сам са њом. Имам још једну песму: „Ја сам мали ћиња Пера, / ујела ме жута кера, / ја прескочи два три хора, / дај ми газдо неки ора, / биће вама фала, / да вам биде година жива и здрава, / ако колаћ да ћекамо, / ако жараћ да бегамо“. Тако се то каже.*

На Бадње вече иду, осим деце, и момци који кад иду носе звонце да најаве долазак. Звонце имају и деца, *сви имају звонце.* Старији паре које скупе дају цркви.

Стара Молдава. Коринђаши иду на Бадњи дан. Рецитовали су већ наведене песмице: *Ево иде Божић бата, / носи киту злата...* или *Ја сам мали ћиња Пера / ујела ме жута кера...* Певају и Рождество или песмицу: *Ој бадњаће бадњаће, / дивни стари роћаће, / у кућу нам дошао, / доноси нам срећицу, / доноси нам дећицу...* Давани су им углавном колачи, јабуке, ораси и новац.

Централни Банат

Дињаш. У коринђање иду мала деца кад се смрачи. Иду у паровима или по четворо петоро у групи. Дешава се да по више група посети једну кућу. Коринђају и румунска и српска деца. Кад коринђају говоре: *Ја сам мали Ива / бегам преко њива, / њива се зелени / газда*

[36] Обичај ношења вертепа представља христијанизовану форму обредних поворки које су ишле на Бадње вече. Учесници у обреду носили су малу црквицу и сваки од њих имао је одређено задужење у групи. Учесници су били обучени у дуге беле хаљине; углавном су то били младићи који су код домаћина изговарали одређене текстове. Више о вертепу видети у: Босић, 1996: 116-125.

се весели, / акој колач да чекам, / акој жарач да бегам. Или говоре: *Ја сам мала Ката / отворте ми врата, / ја не иштем млого, / само једну ногу, / акој колач да чекам, / акој жарач да бегам!* Коринђаши иду у нормалном свакодневном оделу или се прерушавају – *стављају као неки бели огртач или може да буде нека друга боја, неку маску имају на лицу, шубаре, рецимо, носе, а више ови старији се прерушавају. Раније се то обавезно* [радило]. *Раније су обавезно ишли шкљоцари.*[37] (...) *Код Румуна се то још одржава. Коза то они зову.*

Старији такође иду у обилазак али они иду с вертепом – носе црквицу. С тим вертепом долазе у кућу. На Бадње вече куће обилазе две групе – мала деца која коринђају и старија која носе вертеп. Куће се обилазе обично у периоду од пет поподне до девет увече. Дају им се *парице,* ораси, јабуке и *крескиндле* – куповне бомбонице. Међутим, *сад су се изопачили и непримају поклоне него само леј.*

Ченеј. Бадњак се пали у цркви око четири, вечера је око шест, а после тога иду деца да коринђају. *Кад сам ја била дете онда су ишла деца изоловано,* [можда] *са неким из комшилука. А овде од осамдесет девете-деведесете омладина се окупљала па су ондак баш и вежбали Рождество да поју што лепше* (...) *и ондак су сви долазили. Сад су деца била у народне ношње обучени. А и било је две групе. Омладина је долазила, а исто и млађи.* Коринђаши уђу у кућу и отпевају Рождество, а заузврат се дарива парама, разним воћем, орасима, бомбонама, а могу им се дати и колачићи. Кад је саговорница била дете памти да се носио вертеп, сада се то не ради.

У садашњем времену деца која ће да коринђају се најпре скупе у цркви да присуствују паљењу бадњака, после тога прво иду код попе, па од њега иду даље по кућама. Организовани су у две групе – већи и мањи, а има их који иду и мимо ових група. Има их обучених као деда мраз, некад носе џак са сламом, нису имали маске. Пре него што уђу у кућу питају да ли хоће да их приме? Кад уђу честитају Бадње вече. Сад говоре црквене песмице.

Банатска Црна Гора

Краљевац. Раније су по селу ишли деца да коринђају. *Ишли су од куће до куће редом. Им поклони кобасице и шта ја знам, још мало слаткиши и то.* (…) *Да, су они имали звонце.* Ишли су *увече кад је свет*

[37] У питању је *клоцалица.*

био код куће, то се знало, се спремило да им се нешто да.

Поморишје

Фенлак. Иду и дечаци и девојчице. Са малом децом иду родитељи, старија иду сама – по неколико у групи. Ишли су после подне да обиђу пре мрака. Кад дођу испред куће питају: *Јел слободно да коринћамо?* Ко неће да их прими закључа врата. Не улазе ни у куће у жалости – *то је жалосна кућа.* Певали су Рождество и добијали орасе, бомбоне, колаче, а данас и новац који се раније није давао. Сада се скупљају у цркви и иду као већа група. У цркви се кува врућа ракија, а деца коринћају док гори бадњак. Дају им се паре и слаткиши. Кроз село су раније носили *вертеп.* Ишли су старији и *су имали нарочите аљине.* Носили су дрвену сабљу. Данас коринћају српска деца, али и Румуни који су у већини у селу. Сад се дају бомбоне „салонке" (оне што се стављају на јелку) и новац.

Чанад. На Бадњи дан се спрема *ручак јер после подне полазу деца на коринћање, ондак треба да примиш коринћаше наше,* (...) *то је и њина радост. Један кратак преиод су ишли и момци, момци велики сас армоником. Е, ондак је било весеље, онда било друштво* (…), *велики момци, велике девојке, а тамбураши за њима. То је било једно две године, три, било друштво, момци су ишли код девојака,…* Деца иду да коринћају *у три сата, после цркве, кад звони црква, онда иду у цркву и добиједу и тамо поклоне.* Кад дођу пред кућу *питаду ако је слободно коринћати газдарице! Газдарица виче: „Да, коринћајте слободно!" Ондак они почеду: Рождество твоје Христе Боже наш* (…), *а ја и учим: Божић, Божић бата / носи киту злата, / да позлати врата и обоју побоју / сва кућа до краја, / живио газда и газдарица!* Кад заврше с песмицама *ми дамо поклоне – орасе и леј и једну јабуку ако има* (…) *То им даш и они ти иду даље, иду, ко и прими прими, ди је закључано не иду.* Улазе у све откључане куће. Деца кад дођу прво питају: *Слободно коринћати?* Ко неће да их прими закључа врата. Говори се Рождество или песмица *„Ја сам мали Ива / бежим преко њива, / њиве се зелену, газде се веселу. / Дај газдо што имаш на астал. / Акој колач да чекамо! / Акој жарач да бегамо!* Улазе у кућу и добијају: орасе, лешнике, неки леј. Иду помешано – дечаци и девојчице (могу брат и сестра). Буде их четворо-петоро у групи. Пре су деца коринћала увече, сада почну од поднева тако да *кад дође вече немаш коринћаше.* Данас много мање

деце иде у честитање него раније.

Коринђаши изгледају обично, једино што носе са собом је слама – ка колицима и *једину ствар коју раде, су радили и раде, ако у понекој кући нема сламе подоле, они носе, имају колица и на колица носе балот сламе и ондак напуне ти у кућу, праве траг да није било сламе,* другим речима стављају је у куће у којима нема сламе. *То је као нека срамота, ниси унео бадњак. Ондак уносе они „бадњак", али без бадњака, само сламу,* они улазе у куће. *Они улазе у куће и они су дочекани са вином, са ракијом, искључиво само са вином и са ракијом.* Њихова посета у кући траје десет до петнаест минута. Коринђање траје само до дванаест сати у ноћ. *Кад прође дванес сати не коринђају више*, што је и логично, јер се улази у празновање Божића. Коринђаши треба да обиђу што више кућа.

Пољадија

Соколовац. Ишла су деца да коринђају. То су звали *идемо да певамо.* Дају им се ораси, бомбоне, понека пара. Иде више група – *и велики и мали и момци ишли. Те новце после скупу па плату да се свира у дом на Божић, да играду.* Још увек иду деца у обилазак. Улазе у сваку кућу – *ко није закључо капију уђу.* Долазе до пред кућу. Кад дођу говоре: *Добро вече добри газдо / ми смо дошли да јавимо: / данас нам се Христос роди / у јаслици, / у шталици...* Или говоре: *Ја сам мали чича Пера / ујела ме жута кера...*[38] Коринђаши, ако их је много, иду и до једанаест сати увече. *Пре се отвори пенџер и фрљиш орасе па ко колико зграби.* Сад улазе у кућу и дају им се чоколаде, бомбоне и паре. После мале деце иду старији, они имају хармоникаша. И они говоре *Добро вече, добри газдо, / ја сам дошо да ви јавим: / ноћас нам се Христос роди, / у јаслици, у шталици... Дајте нам, дајте нам, / шта ће нама да дате? / Орајић у ђепић или леј у тасић!*

Луговет. Коринђаши – *има Цигани. Ни не смркне се иду. А нећеду орасе, оћеду новце.* (…) *Узму и орасе кад им даш, али ишту новце.* У опходе *иду и момци, они пос касније и девојке и момци.* Иду и сад, али мање *сад нумеду деца ни да певаду како треба. Ја сам мали чика Пера / ујела ме жута кера. / Ја прескочим преко шора, / дај ми газдо два три ора, / јел да ћекам јел да бегам?* – говоре мала деца кад коринђају, а велики говоре: *Добро вече добри газдо, / ми смо дошли тамо-вамо / да*

[38] Текст песмице је исти као у Клисури.

вам мало отпевамо. / Родио се Исус Христос / у травици у јаслици. / Свети Ђорђе, Свети Павле донесоше два ангела, / донесоше два камена бјела / сазидаше свету цркву. / У тој цркви Свети Ђорђе (…) *службу служи, / који леј, који два, / кој шта има нека да* (…) */ да чекамо ил бегамо?* Забележена је и варијанта са завршним стиховима: *Шта ће нам дате / орајић у ђепић, / један леј у тасић!* Примају их све куће. Ко неће *зашипи капију.* Не улазе само у куће у којима је неко умро. Деца иду у рано пододне, већ негде око пет сати. После деце иду старији који певају црквене песме. Некад имају и хармонику, раније су имали тамбурицу. Коринђају и Румуни.

Златица. Увече на Бадње вече иде више група деце да коринђају. Дају им се: ораси, јабуке, слаткиши / колачи, новац.

ЈЕЛКА

Један од обичаја који постоји у истраживаним селима је уношење у кућу зимзеленог дрвета – јелке, пред Божић. Обичај је почео да се практикује негде од шездесетих година 20. века. На јелку су у прво време качени различити предмети који су прављени ручно, а сада се углавном купују као накит за јелку. Као што је то случај и у другим крајевима где живе Срби (Србија и другде), тако је и у српским селима у Румунији кићење јелке преузето од католика, првенствено немачких породица са којима су српске заједнице често кроз историју биле у контакту. Обичај се више прихвата у годинама после Другог светског рата чему је наруку ишла и социјалистичка власт која га је подстицала „гушећи" на тај начин обичаје који су се обављали у то време, а били су повезани с прослављањем Божића и других празника зимског периода године.

Дунавска Клисура

Дивич. Кити се јелка. Стоји до Светог Саве – *ондак је кваримо.*

Стара Молдава. *Никад нисам била без јелке. Од кад сам ја жива код моји родитељи била јелка*. Куповале се *бомбоне увијене. Мете се и неки ора.* Нису стављани поклони под јелку. *То има код моје ћерке у Лугошу.*[39]

[39] Ћерка саговорнице је удата за Мађара.

Јелки је било и раније, али не превише *кажу да је то католичко.* Временом је обичај кићења јелке прихваћен. Китило се прављеним накитом у кући – ораси или шибица *се обуче у злато (станиол).* Било је и украсних бомбона али *није сваки имао. (…) Сад има свашта!* Сад ките јелке *углавном ко има малу децу.*

Банатска Црна Гора

Краљевац. Поједине куће су имале и јелку за Божић. *Смо имали јелку, како да не…* Украсе за кићење су сами припремали – коцке шећера и ораси су се умотавали у „златни" папир и стављали на јелку. *Е, па, знате како, ондак није било толико чоколаде* (…) *ондак мама – била коцка шећера и било то злато да се правило и се правило* [и] *орасе,* (…) *завијеш у злато и ето како је било.* Јелка је у кући имала посебно место. *Највише се правила, како да вам кажем,* (...) *си је ставио на столицу ил је био мали астал и код прозора да се види напоље, највише тако је било.* Јелку је доносио мушкарац из куће. *У кући је та јелка стајала све док не прође поп сас крстом – на Крстовдан, прође Богојављење, Свети Јован, то све прође, и ондак Свети Сава.* У кућу се уноси и украшава на Бадњи дан. Ипак, нису сви имали јелку у кући за Божић, *ја не памтим да су моји имали.*

Јелка се кити на Бадње вече, обично ко има малу децу. Стоји у кући до Богојављења. Накит за јелку се сада купује као и украсне бомбоне. Пре није било украса – стављала се вата да буде бело *а сад има свакојаки украси.*

Поморишје

Фенлак. Кити се јелка. Уносила се на Бадњи дан уместо бадњака. Китила се увијеним орасима у папир и бомбонама. Стајала је у соби где гори ватра до Богојављења. Долазио је и Божић бата на Бадње вече и доносио деци поклоне које су родитељи спремили. Изгледао је као Деда мраз. Деца су му коринђала, а он им је давао бомбоне и чоколаде.

Чанад. Са кићењем јелке се почело *шездесет друге-треће. Ја знам, мој синовац је рођен шездес прве, шездес треће-четврте ондак је почела моја снајка да му прави, да је, како да кажем, јелку да му* [кити]. У почетку су стављали *на јелку чоколаде, салоне, и тако наките те, …*

Занимљиво је и једно сећање на окићену грану суве шљиве као

замену за јелку. *Била јелка, жена је правила, баба К...., нам је скрљала једну грану од шљиве, суву и метла у једну велику флашу жита и убола ту грану. Онда су биле бомбоне никакве, не ко саде, везала нам неколке бомбоне, неколко јабучице и* [то је била] *јелка.* [Ставила је на] *место да се види да је јелка. Метали* [су и] *вате. То се сећам. То је било сиромашно, не треба ни спомињати то време…*

Један од казивача се присето: *Нама тата није правио јелку. Казао је – честница је наша јелка.* Иначе, како је рекао, јелка је почела да се кити почетком шездесетих (1962/1963 године).

Пољадија

Соколовац. Раније било да се кити јелка, док су деца била још мала. У почетку се китило бомбонама у фолији (тзв. *кристинке*), стављале су се и јабуке, ораси увијени у злато, низале су се кокице, после се накит куповао. Јелка се китила на Бадњи дан и стојала је до Нове године или Светог Саве. Стави се на видно место – прозор, на пример.

Исто тако, *се оправи неко* [као] *деда мраз, донесе децама* [поклоне] *и пита дал слушају?* То се радило за Божић, Деда мраз буде из куће или неко дође са стране. То се наручује тако да родитељи знају ко ће да дође и донесе деци поклоне. Облачио се у кожух, на глави је имао капу. Деца су се радовала поклонима.

Луговет. Кити се, *још и напоље ставе.* Накит се сад купује. Раније су се ораси увијали у „златни папир" па се њима китила, а користиле су се и бомбоне, разни колачи у целофану и сл. Јелку су китили за Божић – на Бадњи дан и стајала је у кући до Нове године или Светог Јована – кад прође попа по селу *онда се баци – онда је узмеш и ставиш на неки плот.* Сад се кити за румунски Божић и стоји до српске Нове године.

Златица. Китила се јелка на Бадњи дан. Стоји у главној соби. Ако има деце, онда се стављају поклони под јелку. *Ја сам држала* [јелку] *до Крстовдана кад је попа ишо по селу.* После тога се скидала.

БОЖИЋ

Божић је био у прошлости, исто као што је то и у садашњости – без обзира на бројне неповољне друштвене, економске, културне

и политичке околности, један је од највећих и најзначајнијих, не само хришћанских, већ и народних празника. У посећеним селима становници славе Божић – Рождество Христово, три дана. Празник се сматра једним од највећих празника у години тако да спада у најужи круг најзначајнијих народно-хришћанских светковина чије прослављање пада 7. јануара. Иако се у садашњем времену празник Христовог рођења углавном посматра као хришћански празник, елементи који чине садржај његовог празновања указују да је у обичајима који се данас обављају (а којих је свакако било много више у прошлости) још увек могуће препознати обичаје из претхришћанског времена. Бројност обичаја и пригодних радњи чине да се Божић и данас по значају који има у народу издваја од осталих календарских празника. Најважније обележје Божића, као уосталом и других празника, јесте да се тих дана не ради, односно да се не обављају уобичајени сеоски послови – женски радови, чишћење куће, не секу се дрва и томе слично.[40] Ово правило углавном важи за сва три дана божићног празновања. Иначе, за Божић *се пренављала нова ствар. То је било обавезно – или ципеле или одећу. Ми који смо били мали стално смо имали нове дреје* (нову одећу) (Стара Молдава – Банатска Клисура). Сваки од три празнична дана има препознатљиву обичајну праксу, али се као најважнији и најсвечанији ипак издваја први дан Божића, мада је и другог дана у прошлости било за породицу битних обичаја – посећивање кума, на пример. Обичаји које је неопходно током празновања испоштовати су: доношење тзв. „неначете“ воде са бунара или извора – у садашњем времену је знатно редуковано јер постоји вода у кућама, мешење чеснице, одлазак у цркву, честитање Божића (није обавезно), божићни ручак, међусобна посећивања и др. Божићне празнике, по веровању, треба провести у радости и задовољству. На Божић се после поста први пут једе мрсна храна. Иначе обичаји који се изводе на Божић, представљају комплекс традицијом утврђених „обавеза“ породице и појединаца које је неопходно обавити да би кућа и укућани били здрави и имали напредак у свему што раде. Иако је Божић у „нашој традиционалној култури, један од најважнијих породичних празника“ у њему су „биле наглашене и виталне вредности друштва у целини“ (Павловић, 2006: 333).

За Божић су жене куповале неки суд да *принове празник* и одмах су га користиле за припрему хране. Исто тако, момци и девојке су куповали нешто ново од гардеробе – хаљину, капу, панталоне, ципеле.

[40] О божићним обичајима видети у: Крстић, 1987: 164-166; Крстић, 2015: 179-193

[41]*За Божић се пренавља, да увек буде нешто ново!* Исто тако, *за Божић кажу, ако си се с неким свађао, за Божић да се помириш или за Божић да је мир у кући* (Луговет – Пољадија).

Током припрема за празновање као и за саму прославу празника било је одређено шта су чије обавезе, односно улоге.

Дунавска Клисура

Белобрешка. За Божић се коље прасе. Пече се на ражњу на Бадњи дан. Кад се испече оглашава се пуцањем петарди. Старија жена у кући припрема ручак. На Божић ујутру прво устају старији. Ако има у кући баба и деда – деда оде у цркву, баба остане да спрема ручак. *Деда кад дође из цркве донесе наоре и ондак сваким да по једну наору и онда ми се прекрстимо да смо живи да дочекамо и догодине Божић и после ручамо.* Домаћица, односно старија жена ако је има, ујутру кад устане пристави јело за ручак.

Дивич. Домаћица на Божић припрема задушну трпезу и додаје за ручак оно што није раније припремљено.

Централни Банат

Дињаш. Домаћица на Божић рано устаје јер треба да припреми чесницу и да пристави супу.

Ченеј. Домаћица чесницу прави ујутру на Божић.

Банатска Црна Гора

Краљевац. На дан Божића укућани имају одређена задужења. *Сваки* (иде) *својим послом. Мушка страна, он иде да ради. Има стоку да рани…* На Божић ујутро *кокошке кад се ране, онда се рани добро, кажу да буде добра година* (…) *се наране, да једу колико год хоће, да остане од њих* (од хране!). Домаћица припрема божићни ручак. Деца немају нека посебна задужења. Обично са неким од старијих укућана одлазе у цркву на службу.

[41] Исти обичај принављања био је практикован и за Ускрс.

Поморишје

Чанад. Жене спремају ручак, мушкарци и деца иду у цркву на службу. После ручка млади иду у село на игранку.

Пољадија

Луговет. Домаћице на Божић ујутру кувају ручак – супу. Остали укућани обично иду у цркву на јутарњу службу. *Све је то спремно од пре један дан, спремиш све, само супа.*

Златица. Ујутру се ишло код стоке *ко има.* Стоци се искида и да закон који се за њих правио – који је њима намењен. *Свакој из руке се да* (овци и другој стоци). Код стоке је ишао неко од мушких чланова из куће. Стоци се ишло и давао „њен" закон да буде здрава. Жене су током преподнева спремале ручак.

УЗИМАЊЕ ВОДЕ

У народној традицији у мањем или већем обиму вода је део многих обредно-обичајних радњи које су се изводиле у време прослављања годишњих (календарских) празника. Такође је у народним веровањима вода представљала извор живота. „Истовремено, водени простор је осмишљен као граница између земаљског и загробног света, као место на коме привремено обитавају душе мртвих" (СМ, 2001: 87). Према теренским сазнањима обичаја са водом у садашњем времену, код становника испитиваних села, готово да нема ако изузмемо употребу освештане воде која се узима на Богојављење. Исто тако, не постоји ни неко дубље сећање да је раније било неких обичаја повезаних са водом.

Према подацима из литературе одлазак на бунар или на извор по тзв. „неначету" воду ујутру рано на Божић био је најважнији задатак који је требало да обави домаћин. „У појединим клисурским местима ту воду називају и `здравље`" (Крстић, 2015: 192). Домаћин са неначетом водом улази у кућу и поздравља домаћицу која му долази у сусрет речима: „Христос се роди!". Домаћин одговора: „Ваистину се роди". Домаћица даље пита: „Шта доносиш?", а он одговара: „Доносим воду неначету. Нека породица буде жива и здрава!" Са овом водом домаћица је замесивала чесницу. Такође, овом водом су се сви укућани

умивали на Божић ујутру (Крстић, 2015: 192).

Дунавска Клисура

Белобрешка. За припрему ручка користила се вода из бунара. Не зна се да је било неких обичаја пре њеног првог захватања.

Дивич. На Бадње вече слама се бацала и на бунар. Ујутру, на Божић, са првом водом која се захвати из бунара припремала се чесница.

Стара Молдава. За чесницу се некад доносила вода с Дунава. За воду се ишло ујутру рано.

Банатска Црна Гора

Краљевац. На Божић ујутру су се сви укућани умивали водом донесеном са бунара. Прво се умива старешина куће, на крају најмлађе дете. Приликом захватања воде *се не каже ништа, само се захвати вода и се донесе и онда сваки се пере и сигурно да се напомене да буде здрав(ља) и толико.*

Поморишје

Чанад. *Пре него што су биле ове инсталације* [водовод], *у лавор се мете један ора, један леј и умивало се* [том] *водом. Ми смо онда имали артеске бунаре. Свака кућа је имала бунар.* Данас се то више не ради. Постоји и сећање да се ишло за воду првог дана Божића, али се више и то не ради. *Ишло се ујутру рано док сунца не буде да се донесе вода са бунара или са извора, где је било извора, да се меси чесница. То је био некад обичај.*

Пољадија

Луговет. Онај ко је полаженик у кући се посипа кукурузом и онда *тај кукуруз што си правила положник то носиш на бунар – бациш око бунара, а ја сад бацим око пумпе ...* – [изговара се] *да буде здравља у кућу, да буде напретка, да буде глота жива, да су здрави.* Може да се носи ујутру или у току дана. *Ако ти треба воде одма ујутру, онда узмеш*

у ђеп и бациш на бунар, а ако ти не треба ујутру, онда кад стигнеш.

Чесница се могла припремити са освећеном водом. Забележено је и да се чесница прави неначетом водом – *вода ненаћета. Вода која се не нађне из бунара. Убаци се у ћашу или лонће онда стом замесиш*. У ствари, чесница се замеси првом водом која је тог јутра захваћена из бунара.

Златица. Ујутру рано се узима *ненаћета вода* – прва вода која се захвати из бунара и са њом се меси чесница. Стари су, ујутру рано, на Божић ишли на извор за воду. Кад дођу на извор баце новце. Сиромашни су ишли да покупе те новце. *Мајка ми говорила јел идеш ујутру за воду? Идем! Узми ове новце фрљи тамо и нек узме ко ће!* С том водом се раније и кувало, *донесу с ведром, иду горе и донесу с тог извора!*

ЧЕСТИТАЊЕ БОЖИЋА / БОЖИЋНО ПОСЕЋИВАЊЕ

Жеље за успех, здравље и напредак куће, као и бројност *марве* (стоке) и добар род усева желели су кући случајни посетиоци или неко од чланова породице (обично деца) на Светог Игњата, Бадњи дан и Божић или само на неки од ова три празнична дана. Особу честитара називали су обично *положник.* Долазак неког из комшилука требало је кући и укућанима да донесе срећу и напредак, па се стога и желело да први посетилац буде мушкарац. Честитар обично буде почашћен неком храном и пићем, а деца која *пилају* (упућују честитке за напредак куће и укућана) добијају и неки мањи поклон.[42] Иначе, широко је распрострањен и познат обичај посећивања, најчешће изјутра на Божић, положајника који је, како се веровало, кући требало да донесе срећу, здравље, благостање. Овај обичај познају готово сви словенски народи (СМ, 2001: 436–437).

Дунавска Клисура

Белобрешка. На Божић долази неко од комшија да честита Божић и притом моли Господа Бога за здравље укућана. Кад дође каже: *Добро јутро ћеститам вам Божић, да сте живи и здрави укућани.* Онда

[42] О полажењу и честитању Божића видети: Босић, 1996: 64–75; СМ, 2001: 436–437; СМР, 1970: 238–241.

поседи мало, да му се нешто да попије и онда оде кући. А, било је и џарање ватре. То је радио најстарији мушки члан у кући *са бадњацима што остане* [од бадње вечери], *онда жари у шпорет дизгориду све. Остави дизгориду бадњаци.* Кад *ћапрља* у шпорету *каже да смо живи и здрави сви укућани, да ни да Бог срећу и здравља да дочекамо и догодине. Ето, тако!*

По једном од казивања *на Божић* [се] *каже није добро да идеш у кућу код другога! Ако неко долази, добро је да дође један мушки црномањаст. Не бео. Јел жена ако дође бела, ће ти иде целу годину рђаво.* (…) *Тако, тако се каже. А, ако дође ћовек црномањаст ондак иде добро.* Има честитања, али нема полаженика, јер Божић *то је слава у породици. Сви се ондак окупљаду и онда није добро дидеш први дан код никога у кућу. У кућу да се слави и весеље да држи свако у своју кућу не да идеш код другога.*

Божић се честита са *Христос се роди!* А, одговара: *Воистину се роди!*

Дивич. Срећан Божић и добро здравље пожели *ако неки дође. То увек моја свекрва је терала нас – мене и мужа, док нисмо имали децу, да на Бадњи дан чепрљамо у шпорет сас дрветом, да. И онда нам круни кукуруз на главу, да имамо, каже, толико пилића, толико марве колико зрна. И после унућићи тако правили.* Може да дође и дете из комшилука *– ајде да ви ћапрљам у шпорет димате живину.* Чапрља се с*ас једним парћетом од дрвета – **потпир** што ми кажемо.* Кукуруз који је круњен над њим остајао је тамо где падне. Кад прође Божић то се скупило и *фрљило живини*. Веровало се да ако на Божић ујутру дође прво женско – да ће да *бидне све женско,* а ако дође мушки – *ће биде све мушко,* при принављању марве.

Опет, по другом казивању, на Божић ујутру се пила и то *мора да се уради ујутру док нико не дође.*

Стара Молдава. Добро је да ујутру на Божић у кућу прво уђе мушка особа. Особа која прва дође ујутру на Божић у кућу џара ватру и говори: *Господ Бог да дâ здравља, да има свиња, пилића, говеда.* Било је и случајева да се уводила овца у кућу – *на салашу где сам живела са свекром сам уводила овцу у собу „да блеји“.* Кад неко уђе у кућу каже: *Христс се роди!* Одговара се: *Ваистину се роди!*

Ујутру *треба да дође мушкарац, ако дође девојка није добро*. Кад дође честита Божић: *Христос се роди!“* Одговара се: *Воистину се роди!*

Даље каже: *Честитам ви Божић! А, ми – да ви да Бог срећу и догодине да се саставимо све ми исти!* Мало седне и поприча, да му се нешто купљено или новац, послужи се нечим и одлази. Полаженик је могао бити одрастао мушкарац или дете. Знали су да закључају капију да им не дође женска особа прво у кућу.

Централни Банат

Ченеј. На Божић зајутра долази полаженик. Полаженик је неко од родбине. Кад дође, домаћица га посипа са житом и кукурузом. Ако долазе деца, за њих се у угао собе стави јастук на који седну, ако су одрасли – онда седе на земљи. Тегла у којој стоји смеша којом се посипа полаженик се увече стави на сто и у њој се гаси свећа која гори током вечере. Деца кратко седе у ћошку и говоре *пију-пију* и *гусу-гусу*, итд. Док то говоре посипа их домаћица смешом пшенице и кукуруза из тегле. Добијају паре и ако неко жели може да се послужи оним што је на столу. Полаженици се не позивају, долазе сами. Домаћини се радују да што више њих дође – понекад их дође и четворо. Сматра се да је велика срећа за кућу када дође полаженик.

Слично је и по другом казивању – деца ујутру на Божић долазе, може да их буде и више – *не наручујемо, код нас се зна, то дођеду и кад дођеду ми их примимо, посипамо их и они кажу пију-квоц, пију-квоц...* Полаженици се посипају пшеницом и кукурузом. Чучну поред стола и кажу: *„пију-квоц, муу, гицо-гицо...“* Кад дођу остају кратко у кући. Послуже се нечим и добијају новац. Њима се не дају ораси јер се не *дају зајутра*. Полаженици долазе ујутру на Божић, а коринђаши увече на Бадњи дан да честитају празник и пожеле срећу, здравље и напредак свим члановима породици код које су дошли.

Банатска Црна Гора

Краљевац. Полаженика није било. Али, *знам да се говорило да није добро да, да дође женска у породицу у тај дан.* Било је пожељније да дође мушкарац.

Поморишје

Фенлак. Полаженик је онај који први уђе на Божић. Кад дође честита Божић, нечим га послуже после чега он одлази. Долази ујутру. Чесница му се однесе кући. На Божић *сви се плаше да не уђе жена прво*

у кућу. Било је *добро да ти дође један мушкарац у кућу.*

Чанад. На Божић ујутро кад *се устане прво и прво честитамо Божић једно другом. Христос се роди! кажемо, ондак пољубимо се у образ и се честитамо.* Одговара се са: *Ваистина роди!* Такође, на Божић *дође један друг, јал комшија*. Посетилац се не наручује, долази сам. Кад дође понуди се ракијом, тестом, кафом. У кући само каже: *Честитам вам Божић! Да сте живи и здрави!* У кући мало поседи. *Од увече припремим у једну кутију жита и кукуруза и ондак ко први дође кући тај ми је положњак.* Кад је полаженик мушкарац *ондак ти добро иде у кући* (…) *и тај добије парче чеснице на Божић.* Дочекује га најстарија жена у кући. Није било одређено време кад је долазио. Честитар је био случајни гост. Ако је мушко, понуди се ракијом или вином, ако је женско, онда тестом (обично питом). Давао му се и комад чеснице.

Полаженик буде ко дође први у кућу. Долазио је ујутру рано. *Ако не дође, дође поподне* [и] *опет он је први.* Добро је да дође мушкарац, а не жена. Кад дође добија само комад чеснице који се при сечењу намењује полаженику. Ако на Божић не дође нико, парче сачека првог госта, током празника, коме се да.

Углавном је добро да буде мушка страна – биће берићетна година, биће пуно жита, пшеница има да роди, има да роди њива, стока и све што ти је у кући, да буде све цветно. Кад дође само честита Бадњи дан, Божић и све наступајуће празнике. Положник долази сам, не позива се. Послужи се с нечим и позове другог дана да дође на ручак.

Пољадија

Соколовац. Први пут је положник долазио на Игњатов дан. Он дође испред шпорета и пили. Кад заврши обично га домаћица узме и подигне, пошто пилају обично деца. Док он пили домаћица га посипа житом и кукурузом. *Узмемо решето што се сејало брашно и ту ставимо жита и кукуруза и стављамо преко њега и то остављамо и на први дан Божића и на Бадњи дан ујутру, то сипамо.* Пилање могу сви да раде – и девојчице и дечаци.

Положник је обично неко из куће – деца или *кога имаш у кућу!* За положника се прави колач, а испржи се и мало кобасице и меса и то се стави на тај колач. Кад положник пила говори – *пилића, телића,* (...) *деца, живота и здравља највише.* Кад заврши, онда га домаћица подигне полако д*а седу кокошке на гњездо,* онда га пољуби да *кокошке* [и] *марва*

љуби њину децу (...) *И му дамо на крају колач и месо,* као поклон. Раније се остаци кукуруза и жита, што су бацани на положника, помешају заједно са измрвљеним законом који је намењен марви; онда се узму тканице и направи се круг у дворишту и у њега се то жито, кукуруз и закон проспу ... *и ондак живина да дође ту да је, да се не растура, да биду ту цело време, да не бегаду код комшије.* Сада се то више не ради.

Једна од саговорница је напоменула да се за положника уводило и јагње, али и нагласила *то сам чула, нисам видла*, а забележено је и да се у кућу уводила коза на Бадњи дан. На њу домаћица круни кукуруз – *да имамо козе, да имамо овце, марве...* У кућу је уводио дечак из комшилука. *То нам је положњак, тако смо казали.* То се радило пре него деца крену да колиндају.

Иначе, ујутру кад устану међусобно се пољубе и честитају једни другима Божић и пожеле да се у здрављу проведе празник.

Луговет. Честитара је п*ре било, сад нема – долазио пре вечере на Бадњи дан.* Уобичајеније је било да то буду деца, а ако нема њих, онда ко први дође на Божић у кућу. На Игњата, Бадњи дан и Божић се *прави положник* – то буде неко из куће. Седи на столици и преко њега се баца *кукуруз да роди рана.* Чепрка по ватри док се посипа кукурузом. Кад заврши, *треба лагано да се диже да кокошка седи на гнездо, никако брзо да не би бегала* – устајала са јаја.

Према казивању, полази се кућа ујутру на Бадњи дан. Обично је дете или старији од *глоте* (укућана). *Онда седне код шпорета, виће пију-коц, пију-коц и чепрља у ватру и виче пилића, телића, ждребића, живота и здравља највише.* Трипут тако каже. Домаћица онда узме положника га подигне и га пољуби. Полако се диже положник да би седеле кокошке кад се *насаду – да седиду лепо дизведу пилиће, а како ти љубиш положника тако и марва да се љуби и да се волу.* И увече на Бадњи дан је био положник исти као и пре подне. *Положник иде кад се донесе слама и после јемо.*

На Божић ујутру *опет биде положник, све тако – пију-коц, пију-коц.* Понови се исто од претходног дана. *Жито и кукуруз што остане од положника и тај лебац што је исечен – све се то измеша. Бабе су пре носиле тканице... и све то такој* [тканице] *рашири доле...* [на земљи] *и то што је исечено од ти закона и то жито и кукуруз што је остало од положника то све се измеша и сипа ту доле. И онда кокошке све скачу туна унутра да једу то. То су рекле старе да се не растураду кокошке да бегаду по комшилуку, да се само савиједу у њину авлију. То*

се ради на Божић први дан, то се ради кад је тај положник готов и онда се све да живини. То памтим што сам видла, не нешто што сам чула. Саговорница то није радила. *Не, то нисам радила никад од кад сам у Ланговет, ни моја свекрва није. То су све само моје бабе радиле* у Соколовцу одакле је саговорница.

На Бадњи дан су волели да прво дође женско у кућу јер *онда имамо јагањце женске,* ако дође мушкарац онда ће бити мушки. За положника се спрема колач и кобасица. *И онда кад га подигнеш му даш колач и кобасицу.* Колач је мали, округлог облика са уплетеним крајевима; даје се полаженику на Божић.

Златица. Положници су била деца из куће која ујутру *чаркају* ватру у шпорету и говоре: *пилу-гусу...* Домаћица положнику око гуше ставља кобасицу и, док он чучи испред шпорета и пила желећи кући пуно стоке – свиња, коња, волова, живине, она му преко главе круни кукуруз. Ко није имао децу уводио је овцу или му је долазило дете из друге куће. Осим кобасице, положнику се давао и *кијак (закон)* и неки леј. Неутрошен кукуруз се да марви да једе. Кад се заврши пилање онда се кобасица скине и припреми за јело.

На Божић се пазило да у кућу прво уђе мушкарац. *Ако дође мушки – јагањце ако имаш* (...) *овце, козе и све што имаш, ће да имаш пуно мушки. Ако дође женско биће женских. И то је тачно!*

Забележено је једно веровање зашто не ваља да прво женско уђе у кућу на Божић. Први дан не треба да ти дође женско у кућу јер *женско кад ти дође немаш срећу, немаш добитак у кућу. Треба мушки да дође.* Посетилац се не наручује *то се зна да треба мушки да ти дође. Код нас је једаннпут дошла женска увече. Имала бунар, она дошла код нас, био мој човек још жив,* [и] *она каже: "јој сад ће да имате само женске" – ће да имамо женске јагањце. А мој човек је опцовао да не чује – што је она морала да дође тај дан. И да знате да смо имали силну штету. Пет коза смо имали, за два дана, здраве читаве, нам цркле.*

ОДЛАЗАК У ЦРКВУ

На први дан Божића већина укућана одлази у цркву да би присуствовали светој литургији и да би се причестили. У обичају је и да на Божић појединци поклањају новац цркви за срећу и здравље укућана.

Тим чином се истовремено опраштају грехови, али се чува и успомена на умрле укућане и сроднике. У цркву најчешће не иде домаћица због обавеза око божићног ручка.

Дунавска Клисура

Белобрешка. Обично се говорило да је деда ујутру ишао у цркву и доносио нафоре, а баба да је спремала чесницу и ручак. Ако њих нема, онда у цркву најчешће иде газда, али су могли ићи сви који нису имали задужења током божићног преподнева – првенствено ко нема обавеза око ручка.

Дивич. Ишло се у цркву на јутарњу службу.

Стара Молдава. Иде се на јутарњу божићну службу. Пре него се крене у цркву направи се чесница и подели задушу.

Централни Банат

Дињаш. На Божић се ишло у цркву на јутарњу службу.

Ченеј. На Божић ујутру се иде на литургију у цркву. По повратку из цркве се руча.

Банатска Црна Гора

Краљевац. У цркву иду *највише мушкарци, они иду у цркву, а домаћица, она спрема ручак.*

Поморишје

Фенлак. Ујутру се иде у цркву на јутарњу службу. Углавном се није јело пре тога. Сва три дана се иде на јутарњу службу.

Чанад. На Божић се иде на службу у цркву. У цркву иду мушкарци и деца, док жене остају у кући да кувају (спремају или довршавају ручак).

Пољадија

Соколовац. Ујутру се иде у цркву. Домаћица може да иде само ако је припремила све неопходно за ручак. У цркви се упале свеће *само живима.* Појединци практикују кад се врате из цркве да код шпорета ставе секиру и прескоче је – *да смо јаки ко секира*. После тога се једе чесница и кобасица, а пре тога се попије мало куване ракије. Пре одласка у цркву подмири се стока.

Луговет. На јутарњу службу могу да иду сви осим домаћице. Ако домаћица припреми све потребно за божићни ручак раније онда може и она да иде у цркву на службу. На Божић се причешћивао онај ко је постио.

Златица. Иде се на јутарњу божићну службу. Пре поласка у цркву домаћица пристави ручак и спреми чесницу. Они који доручкују, после фруштука иду у цркву.

БОЖИЋНИ ДОРУЧАК

Што се тиче узимања хране на Божић ујутру различита су казивања. Они који доручкују обично једу кобасице, барено месо, сир и сл., али већи број саговорника је истицао да не једе до повратка из цркве или до ручка.

Дунавска Клисура

Белобрешка. Ујутру на Божић се једу кобасице, сир, *нешто што се брзо припрема.* Забележено је и да се на Божић не доручкује. Обично се једе по повратку из цркве. *Кад се повратимо из цркве онда се послужи нешто, ал ипак посно док се не реже колаћ.* Доручак није био уобичајен код свих. Неки су имали мрсни, а неки посни.

Дивич. Доручак је око осам девет сати – није раније. *За доручак пржимо кобасице и шунке и сланине. То пржимо и то се доручкује ујутру.* Доручак је у неким кућама била задушна трпеза која се даје ујутру на Божић. Појединци нису јели до ручка, само попију кафу.

Стара Молдава. На Божић ујутру *доручкује се мрсно, парће кобасице, парће меса свињскога се обари и то се је*, али је било и да се не једе ништа до ручка. Ујутру на Божић се узме прво мало вина и од закона који се звао *крс*, а ако неко није хтео да пије онда је узимао мало од *крста (закон)* и онога што је остало од вечере. Није се јело ништа до повратка из цркве.

Централни Банат

Дињаш. На Божић ујутру се једе оно што је на столу – што је остало од вечере и „ражањ". На „ражањ" (дрво је од неке воћке), наређају се кобасица, шунка, сланина, месо и испече се у пећи на тулузини.[43] У неким кућама „ражањ" се припрема само од кобасице и сланине. Овај „ражањ" кад се испече се забоде у посуду у којој је жито и стоји до Божића ујутру. Стоји на столу и током Бадње вечере, али се не дира / не једе. Онај ко пости на тај начин промрси ујутру на Божић.

Банатска Црна Гора

Краљевац. За доручак се јела чесница која се спремала на Бадњи дан. *У кућу се јело на Божић зајутра пре него што једеш друго се јело парче чеснице.* Припремала се пре Божића. *На Божић ни се правило, ни се пекло ништа. Пре* [се припремала] *на Бадњи дан.*

Поморишје

Фенлак. Углавном се не једе до повратка из цркве са службе. Ако се једе то су обично кобасице и хлеб. Забележено је да је деда од једне саговорнице пошто није јео цео дан промрсивао одмах после поноћи – тада је јео обично шунку, јаје и хлеб.

Чанад. Пре одласка морам *малко дузмем, који залогај да ми није мука, кафу попијем, црну кафу сви заједно* [попијемо]. *Ондак узмем ако ми остало пасуља од Бадњог дана угрејем малко да јем, ако не узмем малко ако сам обарила кобасицу и ако сам какво месо који залогај, толико*. Обично се није јело до повратка из цркве.

[43] *Тулузовина* је осушена кукурузна стабљика.

Пољадија

Соколовац. Углавном се ништа не једе до ручка. У појединим кућама кад се врате из цркве једу чесницу, пржене кобасице и барено суво месо.

Луговет. Старији никад не једу пре него се врате из цркве, а често се не једе ништа ни до ручка. На Божић се узима прво слатко *да бидне слатко и да се засладиш*.

Златица. По повратку из цркве укућани узму прво барене кобасице и шунке, а после тога ручају или се не једе ништа до ручка. Кад положник заврши пилање, онда се кобасица са његовог врата скине и припреми за јело, ако треба *дода се још с тавана и то се фруштукује*. То се ради рано ујутру *ћим забели зора*. То је била прва храна у мрсу, а после поста.

ЧЕСНИЦА

Као што се на Бадњи дан месе тзв. *фигурални хлебови* и намењују за здравље чланова домаћинства, плодност стоке, као и родност поља, на Божић се у исту сврху припрема *чесница*. Чесница представља божићни обредни хлеб који се припрема током божићног преподнева, а која се најчешће јела одмах по повратку из цркве – непосредно пре ручка. Чесница се ломи ако је у виду хлепчића, а ако је слагана онда се сече ножем. Припремала ју је домаћица од пшеничног брашна, али без квасца, тако да представља заправо бесквасну погачу која се у прошлости пекла на отвореном огњишту, а са његовим нестанком пече се у шпорету. У сиромашнијим породицама чесница се припрема од кукурузног брашна и више подсећа на *проју*. У појединим селима чесница се слаже од тегљеног теста, мада су поједини казивачи наводили да је слажу сада од куповних кора. У чесницу се обавезно ставља метални новац. Некада је у имућним кућама то могао да буде сребрни новац, али и златник. Према наслеђеној традицији, домаћин или домаћица треба чесницу да ломе на комаде – не треба да је секу. Ранији истраживачи су забележили да

> у неким клисурским селима у ломљењу чеснице учествују сви чланови породице, кидајући сваки за себе по један комад. Најзанимљивији тренутак при ломљењу чеснице јесте свакако пронаћи комад у коме је скривен

метални новчић. Онај који би нашао новац у свом комаду значило је, према народном веровању, да ће те године бити срећан. (Крстић, 2015: 184).

Дунавска Клисура

Белобрешка. Прави се чесница од пшеничнога брашна. У њу се ставља новчић, неко зрно кукуруза, жита и парче сламе. *Ћесницу поћне деда да крши и на кога падне та пара тај је газда у кућу. И та пара се остави и сас том паром се купи соли,* за стоку. Чесница је округла, бесквасна погача или са врло мало квасца да не нарасте много, да остане ко погача, од пшеничног брашна. Горња површини с*е маже сас медом.* Пре ручка свако у кући узме по мало чеснице и поједе. *После се пренесе рућак и рућамо*. Деда је ишо у цркву и доносио нафоре, баба је спремала чесницу и ручак.

Чесницу меси газдарица од слаткога теста и премазује са медом. У њу се ставља метални новчић и *кад се рућа пећење онда се то крши. Прво се даје газди, онда укућанима. Код кога испадне новац тај је срећан у новац.* Новчић се стави код иконе и ту стоји до следеће године. Тај новчић се чува. Употребљава се само једном. Кад се накупи много новчића онда се они дају деци.

Чесницу је домаћица спремала на Божић ујутру док су укућани у цркви. Јела се пре самог ручка. Обично се баре кобасице *и онда се је та ћесница и те кобасице.* Раније, кад је било домаћих свиња, сушила су се ребра која су се барила на Божић изјутра и јела заједно са кобасицама и чесницом. У чесницу се стављало зрно жита, зрно кукуруза, новчић (леј). Чесница је врста тање погаче. Она се „крши“ и прво се намењује *на кућу.* Чесницу је *кршио газда. И онда каже: „прво кршим на кућу“, па на газду и онда по реду колико њи има у кућу* (…) *А ми деца се највише се радујемо за леј, да ни испадне леј. И онда деда увек гледао да испадне нама пара да се радујемо.* Та пара се држи у кући јер се каже да доноси срећу и зато треба *увек да* [је] *носиш са тобом. Каже година дана то ти срећа.* После годину дана пара се потроши.

Ја сутрадан [на први дан Божића] *правим ћесницу. Горњи Банат, они сад праву с корама – слатко. Не, ја правим од хлеба, од хлеба, као хлеб кад месиш и стави се новац у њега.* Прави се од белог брашна и квасца. *И ондак то се стави на тањир сас месо,* (…). *Ми увек имамо свињско месо нарочито ово од ребра у со – саламуру,* (…) *и ондак се бари. И кобасица, опет свињска, баримо. То такој био пре обичај, знате. И ондак та ребра лепо се сечу и се ставе на тањир и ћесница и тањир*

преко ћеснице и кажемо: „здравље и среће напретка“ и се послужи и се је. А добро, сад се прави и пећења, свињскога се пеће, знате и то, јел је Божић онда свињско месо се је. Кој оће мож да стави и пећено, да праву шницлу, (…) *кој шта оће. Али супа, сарма, то је наш обичај код Срба. То иде све по реду. Ал ћесница после кад месо се даје то се да. И ондак кидамо. Првом кажемо на кућу.* (…) *Газда кида, кида он. Каже ово је за кућу, ово је за живину, за марву, за земљу, сунце. Онда почне газда, газдарица, деца, сви по реду.* Нарочито се гледа да новац добију деца. *Каже се кој прими те паре он је газда.* Нађени новчић се оставља у кући и, како се верује, добро је да се купи со за тај новац.

Кад се вратимо из цркве домаћица ломи сваким по једно парће и уз то ми једемо барену кобасицу и крменадле. Месо се стави на ћесницу и то се прво једе кад се вратимо из цркве. После је ручак и све остало.

Чесница се правила на Божић. *Кад звоно удари, прво звоно на цркву зазвони, онда узме мајка воде из бунара, мало смлачи, стави мало квасца. Ћесница се прави ко слатка погача. Ставим новац у њу. Мало је манем да с одмори и после је пећем. Први дан ујутру се баре кобасице и ребра сува.* (...) *Ко добије новчић кад се крши погача тај има целу годину срећу. То је доручак на први дан Божића.* (...) *Кад се крши намени се – прво се да на кућу једно парће, једно парће се да домаћину, домаћици – по старинству, и путнику и намернику на послетку.* (...) *То се мало пре ручка послужи.* Била је то – како је речено – повојница за Исуса Христа.

Дивич. Чесница *је једна лепиња тако мала. И ондак то се намени – прво иде парће за кућу, друго парће за газду, први газда, други газда, мати отац и деца. И сад код кога испане.* Неки стављају и ивер од прага *ја не, ја само бањ* (новчић). Такође, *једна кобасица се обари и се мете ту одозгоре, а и она се намаже сас медом – та ћесница.* Чесница се једе ујутру. *За бањ* (новчић) се купи соли *у кућу да биде напредак.* Док се со не купи бањ стоји за иконом. Со се употребљава у кући.

Ћесницу ми правимо на ручак. Код нас многи праве погачу. Ми не волимо погачу, ја правим проју. Проју месим и онда у проју метем жито, кукуруз, леј. (…) *Ту проју јемо са сармом.* Проја се „крши“ пре него почне да се једе сарма. У кући саговорнице зет „крши“ проју / чесницу и свако гледа шта је добио. Онај ко добије новац *биће газда од новаца.* Нађени новчић *се залепи на плафон гор. Кад падне купимо кутију соли. Троши се у со која се користи за спремање јела.* После подне се излази на сокак *седимо на сокаку.* Тако је било и раније *шта смо радили ко деца и дан данас то радимо.*

На Божић *се прави обићна ћесница од белога брашна, танка ко прс. У њу се завуче бања и се испече.* Чесница се кида, не сече се. Новац се чува као и парче од чеснице – стоје поред иконе. Чесницу спрема домаћица са *обићном водом из бунара само се смлаћи мало.*

Ујутру на Божић вода која се прво узимала из бунара употребљавала се за прављење чеснице. Почиње да се прави кад домаћица чује да *лупа звоно – прво звоно. Ондак кад прво звоно удари ми ондак замесимо и ставимо да се пеће. Кад је готова, премажемо с медом и је покријемо. И ондак тако обаримо једну кобасицу и собари мало тога сланога меса и онда се све то поређа около чеснице на тацну, опкружимо са кобасицом и месом. И ондак то првом кад се дође из цркве* узмемо. *Има неки који правиду ујутру чесницу за фруштук али тако је моја свекрва у подне и тако смо и ми у подне.* Кад се дође из цркве *прво газда кида ћесницу, првом каже за кућу и онда каже газди старим, газди младим, по старинству се да – првом мушка страна, па женска. И ондак кажемо за марву, за све. И ондак гледамо код кога испале те паре. Е кад испаднеду те паре залепимо гор за плафон и онда кад падне доле за те паре још дометнемо и купимо соли. Увек, тако је рекла свекрва со се купи у кућу.* Со се користи у кући да *правимо јело. На ћесницу ми дође брат, снаја сас децом, дође опет прија наша, ми идемо код њи, они код нас. Јел они, ми идемо на румунски Божић код њи, а они код нас.* Иначе на Божић долазе само они који су ван села (обично су то деца која живе у граду). Чесница се ломи кад се дође из цркве и *ома се и рућа после тога. Знаћи, прво с тим се почне и ондак се пренесе супа и све и кад стигнемо на пећење ондак се реже колаћ.*

Раније се чесница правила од кукурузног брашна белог или жутог, сад се прави од белог брашна као погача.

Стара Молдава. Чесница је обична погача или се прави од кукурузног брашна (проја). Неке жене увече праве, а неке устају рано ујутру да направе пројy. *Код нас се проја прави и се стави неки банчић у пројy.* Испржи се једна кобасица и стави на пројy. А било је и кућа где је чесница била погача. У подне *се искида да се рућа*. Газда дели сваком по реду.

Централни Банат

Дињаш. Чесницу је домаћица *теглила на сам дан Божича,* рано ујутру. Чесница се слагала, имала је десет до дванест слогова, у њу су

стављани ораси, шећер, суво грожђе... Пре него се стави да се пече исече се ножем на коцке. Служила се док је још топла. Није се ничим преливала. Обично се у њу стављао један леј. Међутим, саговорница је навела да је стављала четири – у сваки ћошак тепсије *метем по један. Па, свако оче да наце леј, се радује да наце.* Новчић из чеснице се чува јер је то срећа. Ако се куповала стока, новчић од чеснице се убацивао у суму новца за срећу. Деца кад нађу леј обично купе бомбоне.

Ченеј. За чесницу се прави *услатко тесто тегљено*. Припремљено тесто се попрска мало машћу и поспе са орасима који су помешани са шећером, а ставља се и суво грожђе, неко ставља и суве смокве исечене, а ставља се и новац, *обично по један, а како смо ми имали три унука стављала сам три*, да сваки добије по један. Онај ко пронађе новчић обично га сада чува, мада се раније куповала со.

Правим чесницу на Божић, три чеснице правим да буде да једемо и да носе деца кући и унуки ставим сваки пут сребрњак. У друге чеснице ставља леј који касније стави у воду којом пои сада живину, а раније се оваквом водом појила и крупна стока. Чесницу слаже од куповних кора. У њу се стављају ораси, шећер, суво грожђе. Могла се премазивати медом.

Банатска Црна Гора

Краљевац. У новије време чесница се прави од кора, шећера и ораса. Кад се сложи премаже се медом. Пече се на Бадњи дан. Раније је чесница била врста погаче у коју се стављао новчић који би хтео свако од укућана да нађе у свом парчету – *ко нађе тај је срећан.* Чесница се ломила пред божићни ручак – *један ломи и даје, и онда сваки има интерес да у његовом комаду* [буде новчић].

Поморишје

Фенлак. Раније се спремала као погача, сад се спрема слагана. Чесницу припрема жена. *Кора* се развлачи рукама (бесквасно тесто), стави се надев и савије у облику тепсије, потом се прелије уљем и поспе орасима. Прави се са орасима или са маком. Пре печења сече се на коцке. У чесницу се ставља пара. Ко је нађе тај ће те године бити срећан. Чесница се једе после ручка и представља *срећу у кућу.*

Чесница се спрема на Бадњи дан. За њу се тесто растеже и слаже у

плех. Прави се са орасима, шећером и сувим грожђем. У њу се убацује и пара. Чесница се раније врућа преливала медом, *а сад не, сад метемо шећера.* Исече се на комаде – прво парче се намењује оном ко први дође у кућу – *тај је положник. Ако је човек, кад имаш пилиће су петлови, ако дође женска, имаш више кокошки.* Други парчићи су намењивани по старинству у кући – домаћин, домаћица, деца... Гледа се да дете добије парче где је леј, *и тај леј се чува.* После извесног времена се потроши деци за слаткише. Чесница се резала после ручка и није се намењивала мртвима.

Чанад. Чесница се прави *на Туциндан.* Међутим, *моја мати кад је била она дете, приповедала, моја мати да је њена баба на Бадњи – не на Бадњи дан, на Божић зајутра је уранила ко њена баба да је правила. Леј се мете, се исече да, исече да [и] се каже: положник, кућански, кажеш мртви који су* (...), *свекар, свекрва, муж, жена, деца, унучад, све иде од најстаријог до најмлађег* (...) *Онај ко нађе леј, тако ја знам од мог мужа да ће диде да купи прасице, даш тамо, да имаш срећу* (...) *али, ја га метем* [негде у кући] *нигде недам, какве су маме, саде се не држи да се мете у чесницу један леј, оне метеду* да свако дете нађе.

Чесницу *сад правимо сас корама, не правимо више тегљену. А пре сам правила тегљене.* Прави се са орасима, шећером и сувим грожђем. Исечени комади намењују се кући, полаженику, газди, укућанима, комшијама. Стављао се леј и *ко нађе тај леј он је сав сретан. Метемо да деца нађу. На божићни ручак се дели чесница и се једе.* Чесница се данас прави са куповним корама, *има листови да се купу, не месу више жене.* Једе се по повратку из цркве. Комади чеснице намењују се за положника (*ко ти дође први за Божић тај је положник*), онда за оца, за матер и за остале укућане. Намењује се само за људе. Давало се и задушу парче чеснице и тесто које је домаћица за то спремала.

Раније се месила на први дан Божића. *Устала* [баба] *зајутра у три, замесила, то је тесто што се теглило. То је теглила колки је сто. Чесница буде дебела* [зна се колико] *и се ставило два реда фила орасе са шећером измешано – то се зна на који ред „лишћа"; и се метуло педесет бање у плек и у чије парче падне. Кад се сече се каже: кућевни, положајников, по старинству деца и још ондак кога имаш. Ко нађе тај новчић, тај новчић иду да се купу прасчићи, је срећа*. Новчић у чесницу се баци и *ди падне.* Кад се сече намењује се па ко добије. Кућевно парче чеснице *то је обично глава породице – свекар*, положајник *кој ти дође први на Бадњи дан. И онда дође опет свекар, па свекрва, па муж, па*

сна, па ондак дођу деца. И ако још остане зависи како је исечеш, колико парчади (...) [и] *ондак се да и мртвима, ал то уделиш, то даш неком. Мош да даш комшији, мош да даш гробару, мош да даш другарици, мош да даш било коме. Па, ако* [неко] *дође му даш ту, ако је намењено комшији му однесеш.*

Пољадија

Соколовац. Ујутру домаћица прво прави чесницу од пшеничног брашна – *испече* [се] *тако* [ко] *погача. Сад се баци и мало квасца,* [буде] *мало мекша. То се правило пре, ништа се није ставило* [била је бесквасна] *и тако се правило, се стави леј.* Чесница се премазује медом и мало избушка с виљушком. Чесница се ломи (кида), а једе се с прженим кобасицама. То је прво што се једе на Божић по повратку из цркве. После се руча.

У ту чесницу, унутра са мете један новац, а озгор се намаже с медом. И онда кад је ручак газда исто прекрши ту чесницу и сваким пода ту чесницу и код кога испадне новац тај ће да има срећу у годину дана. Чесница се једе с прженим кобасицама, а може и парче прженог меса. После тога се руча.

Прави се чесница као мања погача (бесквасно тесто), у њу се ставља новац и *од врата се одсече малко дрвета*, када се испече премаже се медом, она се не сече већ се кида. Прво се једе чесница и кобасица, а после се руча. Чесница се меси рано ујутру водом из бунара.

Кад се руча откине се једно парче чеснице и намени се за кућу, потом једно парче за путника намерника и по једно парче сваком од укућана. *И онда гледамо код кога новчић. Нема везе код кога новчић. Тај новчић се узме и се мете у рам на икону там, стоји дуго. Тако су казали наши стари кад су пре слали у ратове – то му* [мушкој глави] *дала жена [или] мајка то му је дала да стави у ђеп да га чува, као чувар*. Тај новчић се није никада трошио, стоји у кући и сваке године се додаје. Стављају се новчићи мање вредности, сваке године се узима други новчић.

Луговет. Прави се чесница у виду погаче (бесквасна или са врло мало квасца) и у њу се ставља новац, жито, кукуруз, *пасуљ да би било те ране, пре од ране се живело.* Премазује се медом, ако га нема – онда шећером. Чесницу ломи газда и дели сваком од укућана. Ако нема у кући мушких чланова онда чесницу ломи домаћица. У њу се ставља новац. Ко нађе пару *тај је сретан.* Прави се са осveћеном водом, а

време се одређује – *кад лупа „достој“* [црквено звоно] *онда се меси чесница.*

Прави се један колач [чесница] *овако мали и ту се баци новац, жито, кукуруз. И онда од глоте, како смо ми само троје, ди коме шта испадне.* На Божић, кад се руча, откине се парче и онда се гледа ко ће бити целу годину са новцима, ко са житом, ко с кукурузом. Чесница се прави на Божић кад се врати из цркве. Ако је *глота* (укућани) велика онда се прави већа. Чесница је бесквасна погача и брзо отврдне па се тешко једе, зато се прави мања, да се одмах све поједе. Премазује се медом. Газдарица је ломи и сваком даје по парче. Једе се пре ручка. Кад се ломи чесница се намењује прво путнику, онда газдарици, затим сину, снаји, унуцима и другима битним за породицу. У чесницу се завуче *неко зрно пасуља, неко дрво од воћке,* жито, кукуруз. Пре него почне да се једе месо, дели се чесница. *Кида се изнад печења. То ради најстарији мушкарац и сваком да – почне од најстарији* (...), *оном ко је млађи тим да напослетку.* Парче се намењивало и за путника.

На Божић се меси чесница, *то је као погача бесквасна, то није сас кермом* (...) *и се баци једна флашица с медом јел чаша – боркан* [тегла] *како ми кажемо,* (...) *меда и то поред колача се баци тај мед на астал преко ноћи, да биде слатко у кућу. Сутрадан кад се меси чесница, онда се стави кукуруз, жито, неки пасуљ и неко семе од дулека од кога се правила дулешница и неки бан* (…) *то се све стави у чесницу. Кад се извади чесница испечена, онда с тим медом се намаже све озгор.* Исечени парчићи се намењују за Господа Бога, за марву, за кућу – по једно парче. Онда се даје *глоти* – свима колико има у кући толико се подели. Код кога буде новац верује се да ће тај и да га заради преко године. Старији су говорили *тај новац треба да се чува и кад је за време рата* [ако] *иде неки у рат дима седам ти новаца код њега у џепу. То га, каже, Господ Бог прати и тога не стигне тане никад. Тако су бабе говориле.* Новац се стави на икону да стоји. Пре Божића се купи неки суд *да правимо супу,* да се принови Божић.

Златица. Чесница почне да се припрема *кад лупаду у цркви звона*. Домаћица се дигне раније и спрема чесницу кад лупа звоно звано *достојна*. Печена чесница се премаже са медом. У њу се ставља новчић. Ломи се у време ручка. Прво се даје газди, потом газдарици, децама редом по старини, марви, путницима, неверницима. Чесницу дели домаћица. Ко нађе новчић *његова је срећа.* Ставља се на икону где стоји годину дана, када се узме и потроши у дућану. Ако се нађе у комаду

намењеном марви онда се стављао на икону и чувао *и онда кад сам ишла у цркву онда сам дала у кутију.*

Чесница се прави рано ујутру, пре него дође полаженик и пре него се крене у цркву. За чесницу *узмеш воде ненаћете. Идем на бунар, узмем воде у лонће и ондак месим ћесницу.* Пре се ишло рано ујутру на поток за воду, сад то више нико не ради. *Оданде донесеш воде, се сумијеш да си чиста ујутру рано кад идеш у цркву. На потоку се сумијеш. Узмеш воду и сас том водом правиш ћесницу.* У чесницу се ставља новчић, стави се по зрно кукуруза, пасуља, жита. *И онда кад се крши на кога испадне.* Чесница се једе кад се руча. Чесница је, у ствари, округла бесквасна погача која, кад се испече, се премазује медом и у коју се ставља један новчић.

БОЖИЋНИ РУЧАК

С обзиром на то да је Божић сматран за један од највећих празника у години то је на овај дан било неопходно обавити и одређене обичаје – честитање Божића, одлазак у цркву, припрему чеснице и др. Када се обаве сви предвиђени послови и обичаји онда је окупљена породица приступала ручку који се може сматрати и једним од најсвечанијих тренутака првог дана божићног празновања. Пре или у току самог ручка реже се божићни колач, пали се свећа и чита Оченаш. Иако првог дана Божића нема међусобног посећивања млади, су се често после ручка окупљали у центру села на игранци.

Дунавска Клисура

Белобрешка. Пре ручка се ломи чесница. *После се пренесе ручак и ручамо.* За божићни ручак се спрема супа од кокошке, месо из супе, сарма, печење – обично свињско, које се пекло у фуруни или на ражњу,[44] и колачи. Од печења *неко има прасеће, неко има јагњеће, неко има живинско, ћуреће, гушћије, шта ко има. И сваки руча у своју кућу. Онда се не виће фамилија, се не виће нико.* Руча се између један и два сата. *На Божић* [се] *за столом* руча. *Преко стола се стави бели ћаршаф.* Пре ручка, најстарији у кући (деда) упали свећу и сече колач. Ружа из средине колача се остави да стоји у кући. Њу *можете да метете ди*

[44] Крв од заклане животиње није се скупљала јер *крв је душа у човека, није добро да је користиш, да се је.*

оћете, она се уопште не убуђави, она се осуши и тако стоји. Кад прође година, та ружа се издроби ситно и се да кокошкама. Замењује се ружом са новог божићног колача. Свећа која гори током ручка се чува, али се упали кад грми да заштити кућу. Како је саговорница нагласила, свећа од кућног свеца – Светог Аранђела, треба да се чува у кући годину дана, она се не пали преко године. У случају потребе пали се божићна свећа.

Кад се стави ручак, прво се једе супа и сарма. Кад се дође до печења, онда се сече колач који сви укућани једу. Домаћин сече колач са неким од укућана и прелива га вином. Пре него се почне са резањем колача, пали се свећа. То ради газда.

По једном од казивања, раније се, пре Бадњег дана, клало прасе за Божић јер су се држале свиње.[45] Сада се од свиње која се коље за зиму одвоји део који ће се пећи за Божић или се месо купује (обично се праве шницле) за божићни ручак. Пре ручка се пила и врућа ракија. Ручак је обично око један сат кад се скупе сви укућани. Пре ручка газда са неким од млађих укућана сече божићни колач. Кад се реже колач пали се свећа која гори док се руча. Гаси се вином. Први дан Божића се нигде не иде нити ко долази – *први дан Божића сви седе код куће.*

Дивич. За ручак се спрема: супа, месо из супе, сос, сарма, печење,[46] неко прави и *гратари* (месо са роштиља). Од колача се једу штрудле (ораси, мак), крофне, данас се припремају и торте. Божићни колач се сече пре ручка.[47] Пре него прежеже колач, пали се свећа и домаћин чита Оченаш. Раније су секли колач кад се једе печење. Сад све чешће изрежу одмах колач пре ручка *да се је, да нам не остане.* Свећа која не изгори држи се у кући и користи по потреби. Ова свећа чува кућу *од облачине и града, да не би дошо потоп – како кажемо ми, знате...,* а гори док се не руча. Пре гашења, прекрсти се, потом се умоче прсти у вино и тако се угаси.

Стара Молдава. По повратку из цркве се руча. Ручак чини: супа, сос, печење са кромпиром, *пиринчом* (пиринђом), нека салата. *Прави се славски ручак.* Веће породице пеку прасе за Божић. Док се руча гори свећа која се палила и на Бадњи дан. У кући једног од саговорника божићног колача нема нити се сећа да је тога раније било.

[45] Свиња за зиму се не коље посним данима – средом и петком, *онда се то не ради.*

[46] Углавном се остављало парче меса кад је *свињокољ*. Иначе, свиња за зиму се не коље ни на црвено слово. Маст се такође не топи средом и петком.

[47] Током године се реже један или три колача – навече уочи славе, на славу и на Божић.

За ручак све треба да буде спремно кад се укућани врате из цркве. Божићни ручак се поставља на столу. Упали се свећица, стави се сва припремљена храна на сто, чесница и кобасица и пре него што почне ручак каже се Оченаш. Чесница и свећа стоје на сред стола и около се ставља друга храна. Свећа гори док се руча. После ручка се гасила чесницом или божићним колачом.

Колач се реже пре ручка. *То ради мушка страна* – домаћин са сином*, а жена узме решето, стави пешкир шлингован* (...) *и онда они кад то режу ставе на то – и онда ја подигнем горе и кажем: „да се савијају усеви са житом и да се пуну чабри вином!“* Подигне се колач изнад главе *то узме домаћица, прихвати домаћица. Ја метем у сито мало жита и мало кукуруза и неки банчић, а пасуљ не због града* (...) *То се не ради с пасуљом уопште* (...) *И то прихватиш и они ставе тај колач и одатле после свима дам.* После може да се сече или кида, *али колаћ се прво пререже ножом*. Колач се сав поједе, не оставља се ништа да стоји.

У другој варијанти руча се супа, ринфлајш (*без ринфлајша не долази у обзир, то није кућа код нас ко нема ринфлајш*), сарма, печење од свиње – кувано, печено, барено како ко воли. *Ми нисмо на Божић никад кували кокошију супу. Ми смо кували или пловку или гуску. Обавезно свако узме свињско обарено мало, мора дима – јели диде напред кућа. Кокошка каже, она чепрља натраг* (...) *Други дан може како оће, шта оће.*

Прво се једе супа, а онда се кида и тражи новчић у чесници. То ради газда – *првом откине једно парће и каже ово је за кућу, друго за путника и намерника који нема никог, треће газди,* [затим] *по старини, газдарици, децама и сви гледамо – ћепрљамо* [за новчић]. Новчић из чеснице – *то се ћува и онда се домете и онда се купи соли.* Кад се новчић пронађе прво се стави у сланик са сољу.[48]

Централни Банат

Дињаш. Спрема се супа и сос са кромпиром обавезно, сарма, испеку се кобасице, печење (обично свињско). Раније се углавном пекло месо из саламуре. Спремају се ситни колачи. На Божић се руча кад се дође из цркве – око један сат почне ручак. Први дан Божића се

[48] Првог дана се нигде не иде у госте нити се ко прима. Први дан се и не спава – н*исмо смели да спавамо први дан ни поподне да легнемо да се одмарамо.*

празнује само породично – *не идеш нигди, нико ти не дође.*

Ченеј. За божићни ручак се спрема чесница, супа, сарма, печење, кобасице, крменадле, салата – обично укишељено поврће (краставац, и др.), ситни колачи. Углавном се припрема свињско месо. У последње време се спремају торте, раније су биле пуслице, штанглице, гурабије и др. Божићном ручку присуствују само укућани – дођу само деца ако живе у другом месту. Обично је божићни ручак кад се врати из цркве. Пре ручка газда куће (домаћин) упали свећу, окади јело, најмлађи члан куће чита Оченаш. Старији су на Божић ишли прво на литургију па би јели кад се врате, сада се једе и пре божићне литургије. Првог дана Божића се нигде не иде, нити се примају посете, јер је то породични празник.

Банатска Црна Гора

Краљевац. На Божић се руча око поднева – *у дванес сати.* Кад се постави ручак најстарији члан окади трпезу и очита Оченаш – *то се окади и онда седну сви за астал ту и ко је најстарији он каже Оченаш и сваки после тога почне да руча.* Божићни ручак чине: супа, сарма, печено пиле, кобасица, печено месо (комад који се остави кад се коље свиња за зиму). Слатко зависи од куће до куће – *шта ко зна,* штрудла или неки колачи. Пиће је ракија и вино.

Поморишје

Фенлак. За ручак се припрема: кокошија / свињска супа, месо са сосом (парадајз / мирођија), кромпир, кобасице, свињско печење,[49] теста са маком / орасима. Од пића су били ракија и вино. Ручак је око поднева. Пре ручка се пали свећа, окади се и изговори Оченаш. То ради мушкарац. Кад се заврши ручак свећу гаси онај ко је упалио. Гасила се прстима.[50] Први дан на Божић нико не долази и нигде се не иде – *наши Срби су казали да велике свеце сваки Србин проведе у породици*, али се после божићног ручка ишло у село на игранку. Играла су се различита кола – *мало, велико, жикино, сељанчица* и др.

[49] За печење се остављало месо од свиње која се клала за зиму или се од свиње за зиму одвоји крменадла и пече за божићни ручак.

[50] Божићна свећа има заштитну улогу – палила се ако јако грми, падају јаке кише и сл. У сврху заштите кад је невреме звонила су и звона.

Чанад. Ручак чине: супа кокошија или гушчија, месо, сос од парадајза или мирођије, кромпир,[51] сарме, кобасице, свињско печење, рен, а *има, ми кажемо „зец" – мишић пуњен са млевеним месом*. Ручак је обично између дванаест и један сат. Пре ручка *се окади кућа, се упали свећа, се очита Оченаш.* Свећа гори док се руча. Најстарији мушки члан упали свећу, он је и гаси прстима. После ручка се ишло на игранку у културни дом где су свирали тамбураши. Играло се *мало коло, велико коло, жикино коло* и др. Пре него се почне са ручком упали се свећа и очита Оченаш. То ради мушкарац – домаћин куће.

Једна од саговорница је напоменула да се окади трпеза *зато што је благ дан,* а онда се упали свећа. Свећа може да се угаси и током ручка, не мора да се чека да се заврши. Гаси се с три прста или се пирне у њу.[52]

Пољадија

Соколовац. Божићни ручак се поставља око дванаест сати и чине га: супа, ринфлајш (барено месо), барен кромпир, сарма, кобасице, печење[53] (прасеће, свињско, ћуреће, а има где се пече јагње или јаре), салата, чесница, колачи. Печење се пече на сам дан Божића да буде врућe. Пије се вино, а има и воћа. Реже се божићни колач (колач намењен кући). Режу обично отац и син. Колач је округао, уплетен од теста. На њега се ставља кита босиљка која се после резања чува у кући. Колач *стоји у једно сито у коме има жито;* на Бадње вече стоји на столу, а храна за вечеру се поставља на поду. Колач се сав поједе *греота да даш псима.* Прави се од белог брашна – *најбеље што има.* На Божић се руча за столом. На сто се не ставља слама, само на под.

Прво се једе супа и барено месо, *онда се кида* [чесница која је у ствари бесквасна погача] *једним и другим и трећим. И после сви гледаду дал је леј испао код њи.* Чесница се намењује укућанима, кући, путнику и намернику, а има их који су је намењивали и бесним псима – тај комад се да псу да поједе да не побесни. Псима се дају и кошчице које остану од божићног ручка.

Кад се дође до печења, онда се реже колач и пали свећа. Свећу

[51] То је и обавезни недељни ручак.

[52] У кући ове саговорнице пали се свећа која је остала од Св. Николе (породичне славе) – *упалим свећу на Светог Николу што је припаљена* јер сматра да не треба да се пали друга. Она исту свећа пали на Светог Николу, Божић, Богојављење, Св. Јована (очев имендан) и кад је невреме.

[53] Печење се испече дан два пре Божића или се пече током преподнева да буде врућe кад почне божићни ручак.

пали домаћица, а колач сада обично режу деца. *Кад се преже колач на Божић, ондак се узме то сито са житом и та чаша вина што се пререзо колач и иде тамо газдарица код живине и попије за здравље* (...) Засеци на колачу се преливају вином. Онај ко реже говори: *Христос по среди нас!* Онај с ким реже каже: *Јес и будет!* Колач се у руци три пута окреће и говори исти текст. После сваког окретања колач се пољуби. Ручак се једе с колачом, а пре ручка се крши и једе чесница. У неким кућама се и колач реже пре ручка.

То углавном буде по повратку из цркве. Једе се с кобасицама и прженим месом. Чесницу домаћин дели – намењује за кућу, за Господа Бога, а онда да пристунима, *па ди шта испадне.* После тога је ручак – супа, месо, сарма, печење. Реже се колач – *неко реже први дан, неко други дан!* Чита се Оченаш кад се реже колач. Храна се није бацала, мало се давало марви и псима *да не побесниду.*

Први дан Божића не треба један код другога да идемо, а други дан Божића можемо да идемо. После ручка – увече, иде се у село на игранку. Раније је било више забаве – играле се српске игре.

Луговет. У зависности од куће ручак чини супа, кокошије месо, кромпир, печење, кисели купус, колачи. У појединим кућама нису кували кокошију супу на Божић – *од кокошке није ваљала ни супа да се прави, да се је живинско месо. Може од пловке, јел од гуске се прави супа.* За Божић се клало јагње или се пекао свињски бут. Ако се пече на ражњу, онда се то ради пре Божића – на Бадњи дан – *не пробаш га али га спремиш*, а ако се пече онолико колико може да стане у плех онда се може пећи и на Божић да стигне до ручка. *Ми смо држали овце, па јагањце смо клали, нисмо друго шта.* Кад почне да се једе печење, онда се гледа ко ће први да узме парче. *Кад узме мушки из куће и кад имаш марву – свиње, више ће опраси крмаћа мушке, а кад је женско – женске опраси. Сваки пут је женска пробала пећење.* Зато су жене углавном прве узимале печење јер *више волиш кад ти се ојагњи овца да има женска јер оставиш за пашу, а вако мушке то треба да кољеш.* За време божићног ручка за столом се седело по старешинству – отац, мајка, деца, снаје, унуци... Забележено је и да се супа за Божић спрема од гуске, пловке или ћурке, а да не ваља од кокошке – *каже кокошка ћапрља, па с ногом фрља натраг, да не би ишло натраг у кућу.* На Божић се не једе ништа док се не врати из цркве, а често ни до ручка. Ручак се спреми и све се стави на сто, онда се преже колач, очита Оченаш и потом руча. Пре резања колача се упали свећа. Домаћин пали свећу и

гаси с вином – *укваси два прста и стегне.* По правилу, ко свећу упали, он ју је и гасио. Могла је и жена да упали свећу, а гаси је дувањем. Свећа остаје у кући. Пре ручка се говорио Оченаш. Божићни колач стоји на столу у ситу или *ми туримо колаћ испод стола који смо правили и ондак одоздола се стави кукуруза, пасуља, ораја у сито и преко тога колач.* После Божића жито из сита се да марви. Први дан Божића се не примају посете и код никог се не иде. Поподне на Божић је било раније игранки у селу. Била је музика већ од поднева. *Кад сам била млада једва сам ћекала да руњам, дидем на игранку.*

Златица. За божићни ручак се припрема: супа, обично живинска, ринфлајш, сарма, печење – свињско или јагњеће, колачи – сада и торте, ракија, вино. Сече се колач, пали се свећа. Колач сече газда куће, ако нема газде онда ко има у кући. *Кита* са колача (ружица) се чува у кући до новог Божића. Стару ружу поједе марва кад прође година или кад почне да се круни. Божићни колач се цео поједе, ништа не остаје (осим ружице), нити се баца. Свећа кад се упали може да гори колико хоће укућани, не мора одма да се гаси. Током сечења моли се Богу. После подне има игранка.

У једном од разговора је казано да не ваља да се коље кокошка за Божић јер она чепрка уназад па ће у кући ићи све унатраг, па се због тога обично за божићну супу коље гуска. Исто тако је указано и да у садашњем времену печење доносе и деца кад долазе из Темишвара. У време ручка се реже божићни колач, мада не у свим кућама. Колач су неки резали другог дана Божића. Током ручка гори свећа која се гаси вином.

Увек се куповао неки суд за Божић – *пренови се нечим* и тај суд се обавезно употреби током припрема за празник.

ДРУГИ ДАН БОЖИЋА

Не постоје карактеристични обичаји који се обављају другог дана Божића. Раније су се другог дана посећивали кумови којима је ношен колач. У новије време божићни празници обележавају се дружењем, културним приредбама и игранкама, мада је и у прошлости било дружења током божићних празника.

Дунавска Клисура

Белобрешка. Нема неких посебних обичаја. Од хране се користи оно што је остало од првог дана. Другог дана Божића може да дође кум у госте. Даје поклон деци. Исто тако могли су и други да се посећују – *онда је да се гости.* Осим кумова, обично су долазили ћерка и зет *ако су са стране.* Дођу само на ручак, не доносе никакве поклоне. Пре су били *свирци* који су свирали на хармоникама. Играла су се кола – *мађарац, ситно, велико коло*, *све се то играло.* Раније је током божићних дана било окупљања младих и више песме и весеља. Долазили су свирци из Златице јер је у Белобрешки био само један свирац, а из Ланговета је био тамбурашки оркестар који је свирао. Другог дана Божића давала се и задушна трпеза.

Дивич. Други дан Божића, током пре поднева, даје се помен за мртве – *дамо мртвима задушу. Ондак испржимо кобасице, меса, има кад кувамо и питије, и ондак све то метнемо опет на сто, колаче, ондак кике, све поређамо, и ондак свећице упалимо, и ондак вина, сока, ракије, све то метнемо на астал.* У сваки хлепчић (*закон*) се уметне по једна мала свећица. Може да се купи и једна велика која гори *док окадимо и после можемо да је угасимо.* Неизгорели део свеће користи се после у кући према потреби. Кад се спреми за мртве и упали свећа – *се узме мало у кадивницу жара, мало тамјана, и опет се прекрстимо и кажемо: „Прими Господе у царство небеско ово јело да буде задушу нашима мртвима!“ И кажемо опет имена свима, споменемо све* (мртве који се знају, а за оне који се не знају каже се – *и свима другима*). Храна припремљена за ту прилику се једе у кући, ако неко дође онда му се да, *пре смо носили, сад више нигде не идемо, него ако дође неки послужимо.* Припремљена храна се одмах једе. Домаћица дели укућанима од хране која се припремала за божићну трпезу.

Стара Молдава. Другог дана се ишло у посете или су се дочекивали гости. Исто тако се ишло у село на игранку.

Банатска Црна Гора

Краљевац. Празновање се наставља и другог дана Божића када се у сеоској школи организовала игранка. *Овде у школи. Цело село је долазило још рано, после ручка одма су долазили ту. Колко знам ја, су*

причали стари, су имали неки свирачи, који су свирали хармонику. Обично буде *два, три* свирача. *А, касније, онда, памтим кад смо нарасли мало, онда смо имали, смо имали свираче ангажиране од колектива. На пример, ми смо плаћали из колектива свираче који су долазили из Теша, из Локаревца су долазили…* Они су свирали *румунске игре. Касније овамо су долазили тамбураши из Темишвара…*

Централни Банат

Дињаш. Божићни колач се реже други дан Божића после ручка. Колач реже газда куће обично са сином, ако нема сина онда са ћерком. Пресече у облику крста, сипа се вина у засеке. Говори се и Оченаш. Свећа се пали и гори док се не руча. Пали је и гаси домаћин. Од божићне хране се ништа не оставља за друге празнике.

На други дан Божића – *идеш код кума, носиш колач.* Колач који мати спреми умотава се у пешкир и деца иду код куме и носе. Кад оду код куме деца се послуже печењем и компотом од шљива. Осим што ручају, деца код куме добију и неки леј. Кумови се и данас посећују на Божић, али много мање; многи су с тим већ престали.

Кад се девојка уда неколико година јој се другог дана Божића такође слао колач. Колач који се носио на Божић је био украшен фигурама од теста онако *како који има машту да украси тај колач.*

Ченеј. Други дан се обилазе кумови. Иде се са великим колачем, мада се у последње време носе торте. Колач кумовима обично носе деца. Могу и кумови да дођу и исто носе колач.

Поморишје

Фенлак. Другог дана су се међусобно посећивали. Деца су ишла и носила куму колач. Кума им тада даје по који леј. Такође се раније другог дана носио колач и удатој ћерки из куће. Била је и игранка у селу. Давало се и мртвима задушу.

Чанад. Ишло се у цркву. У посете се ишло *други дан. Пре се ишло други дан код кума сас колачом. То је специјалан, засебан колач за кума.* Правио се колач за кума који је изгледао *исто тако као и онај други колач само, ништа није било, ни ружа ни ништа, обични хлеб. Доста дуго се носио колач. После све изашло* (...) *Почеле торте уместо колача.*

Осим колача није се ништа друго носило. Раније се у посете ишло и *код сестре, код брата, код матере.* Другог дана, после ручка, ишло се на гробље и делило задушу. Ишао је само онај ко је мислио да мора (скоро умрли, млад умро и сл.).

Пољадија

Соколовац. Другог дана се ишло у посете.

Луговет. На други дан Божића се у неким кућама резао божићни колач. Појединци су избегавали да било шта раде првог дана – *има неки не кураду ни сарму првог дана.* Други дан се могло ићи у посете и примати гости. И други дан је исто била игранка у селу. Други дан Божића се даје и задушу. *Наредимо на астал све и ондак узмемо тамјан и кадимо мртвима задушу*. Помињу се сви мртви по имену. Део хране се ставља на тањир и даје неком сиромаху из села. Раније се давало комшијама. У садашњем времену обичај полако нестаје.

Златица. Забележено је да се у неким кућама божићни колач резао другог дана Божића – *Колач режемо други дан!* Тад се пали и свећа, а не први дан кад се руча. Колач се реже кад се врати из цркве. Саговорница је напоменула да кад је само она за празник у кући онда реже сама, а ако је син ту онда са њим. Раније је колач резао муж. Другог дана се једе храна спремљена за Божић. Преостала храна од Бадњег дана се не једе током божићних дана јер *не ваља се,* једе се кад прође празник.

Другог дана се и међусобно честитао Божић – долазе комшије и мала деца да честитају.

ТРЕЋИ ДАН БОЖИЋА

Трећег дана Божића домаћице почисте собе и сакупе сламу. Сакупљену сламу је домаћин куће носио у виноград да боље роди, али и као вид заштите од неповољних временских прилика. Осим у виноград, слама се ставља на воћке, носи у градину, ставља код стоке и код кокошки. Трећи дан Божића се празнује и светац Свети Стеван који је и кућевна слава појединих породица.

Дунавска Клисура

Белобрешка. Чисти се слама коју *мете деда у ђак и ондак отидне у виноград, узме једну литру вина, растури сламу и се увати за ћокот и каже да родиш и догодине како си родио саде и узме то вино и полије у виноград.* Слама се чисти са метлом која се после чишћења *утури у реку.* Кости од меса се скупе и закопају се у градину – *да дâ Господ Бог да имамо напредак у кућу, марве и сваке биљке која расте у градину.* Бадњак се ставља на неко дрво. Слама се носи(ла) у њиву. Јело што је остало од Бадњег дана ујутру се да мало стоци и живини.

Онда се дигне газдарица рано и онда пођисти све, скупи сламу у један ђак, врећу ту, и онда газда узме и однесе у виноград – да роди виноград, кажу. Кад дође у виноград каже: *дошо сам ове године да родиш, да будеш родан.* У винограду обично има бресака и другог воћа, па се слама и на њих ставља *да роди и воћка*. Током посете воћки се претило да роди *ако не ћу те посећем!* Газда је са собом носио врећу и секиру и кад се приближи стаблу је говорио да ако не роди *ево сикира ћу те посећем!* Обичај и данас постоји.

Дивич. На Светог Стевана се почисти слама и однесе се у виноград. Бадњак се стави на воћку (јабуку, шљиву) које су у винограду или у близини. Притом се говори: *колико грана и листова толико грожђа нека буде, колико сламе толико нека буде воћа и свега*. Слама се носи у виноград – *да роди виноград.* Носи је *газда који је пило*. Метла са којом се сачишћава се такође носи у виноград и остави да иструли за годину дана, али има кућа у којима се и даље користи.

Када се увече унесе бадњак и стави у шпорет, *три пута се тргне натраг да не изгори цео.* Трећи дан се износи заједно са сламом из куће. *Кад све то пођистимо метнем сламу у ђак и тај бадњак и те кости што се јело од рибе на тај ћаршаф. Све се метне у то и се носи у виноград.* Раније су сламу и бадњак носили мушкарци *по правилу би требао мушкарац, али кад нема носим ја.* Кад се ставља каже се *да роди све и да биде добро, молимо Бога.*

Стара Молдава. Трећи дан се чисти. *Два дана се не чисти ништа у кућу.* Слама се носила код марве, у виноград или се стављала око воћа. Раније су момци или тек ожењени мушкарци ишли на коњима и носили сламу у виноград. Тога више нема, *а нема ни коња више.*

Централни Банат

Дињаш. Трећи дан Божића зајутра се чисти и износи Божић. Чисти се метлом, слама и ђубре носе код марве, метла наставља да се користи.

Ченеј. Трећег дана зајутра се све почисти. Чисти се метлом која се и даље користи. Домаћица покупи сламу и однесе код живине или марве – *не упалимо то.*

Банатска Црна Гора

Краљевац. Трећег дана чисти се слама и износи из куће. Чисти се са метлом која се не баца већ се даље употребљава. Слама се носила *у шталу* (…) *и ако си имао свиње под свиње. Каже то је добро за марву, за здравље, освећено је. Трећи дан Божића не се ради, се ишло, се играло.*

Поморишје

Фенлак. Трећег дана се ишло на литургију. Износила се и слама – део се чувао да се насади живина у њој, а део се стављао под краве и коње. Метла којом се чисти и даље се користи, не баца се. Мушкарци су долазили код девојака да им чисте собу. Трећег дана је била и игранка у селу, свирали су тамбураши, играло се коло.

Чанад. *Трећи дан Божића је Свети Стеван. Ондак се почисти Божић, се не ради, се иде у цркву и ондак опереш суде.* Раније се суђе није прало *први и други дан, то знам да није, а трећи дан се иде метлом* и чисти. *Ондак узмемо све суђе оперемо од Бадњег дана. На Божић смо прали суђе, али од Бадњег дана чак на Светог Стевана.* Сламу су носили *код живине и код свиња, код свиња си метемо.* На Светог Стевана зајутра сламу чисти и износи из куће најстарија жена. Мало сламе се остави *кад насадиш квочку, да лежи ко Божић, јер Божић лежи мирно, да лежи и квочка мирно.* Слама може и да се изгори – *више сам изгорела, каже да мош и дизгориш.* Жито и кукуруз се дају живини. Раније су за Божић – други и трећи дан, били *балови што ми звали весеље у дому културе.* На игранкама су свирали тамбураши. Има свечара који славе Светог Стевана.

Забележено је и да се Божић чисти увече трећег дана због обичаја да *тамо где нема удатих девојака иде да хитају то ђубре да виде и да чује ако ћеду да се удаду или неће да с удаду.* То раде неудате девојке, седе напољу и ако чују глас одређују ко ће им бити сужењик. Па тако, ако се чује женски глас неће се удати, ако чује мушки онда *ове године има да се уда.* Девојке ђубре хитају на источну страну куће – у башту и онда ослушкују гласове. *И то је истина!*

Пољадија

Соколовац. Трећег дана *ујутру кад се жена дигне мора све да почисти и то се ондак све веже, се однесе мало, носили пре у виноград. Узму коње, узјашу коње и однесу у виноград, однесу ту сламу да роди грозје.* Може да се распореди на више чокота. Метла са којом се чисти се не баца, користи се и даље. Слама се може однети и у њиву – *то се мећа на њиву, да роди њива.* То раде мушкарци.

Кад буде трећи дан Божића ондак се дигнемо раније да пођистимо сламу, ставимо све у тај џак и кад се сване мушкарци – млади то раду, узму ту сламу и та два бадњака што су горели на Бадњу дан. То ставе у џак сламе и коња спрему, намешту лепо и ондак људи, пре смо имали виноградe и ондак се скупу на крај села, сваки понесе по мало вина и чекаду с коњима један другога, пођу и певаду и после сваки у свој виноград и баци тамо сламу да роди виноград и тако. И кад се врату, исто на крај села се сачекаду сви, они већ мало и весели, и ондак се скупу и око села иду и певаду. Сад се *мете тако ту на лозу,* јер скоро нико нема виноград. То се ради због здравља. Кад се оде у виноград прети се лози да роди, ако не роди исећиће је. *Исто и сада кад метемо кажемо ако не родиш ће те исечемо!*

Трећег дана *мама устане прва и онда пођисти и онда каже бубе, буве, муве, све напоље изиђите* (...) *Тако она чисти и тако говори.* Данас се почишћена слама обично однесе у градину, стави на воће или на лозу у двориште. Раније су мушкарци носили сламу у њиве на коњима да им роди. Остаци пасуља и *здравља* се трећи дан дају живини да поједе.

Луговет. Чистила се кућа. Слама се носила у виноград, у воћњак, код кокошака, у шталу *ако имаш марву.* Трећи дан су људи ишли у виноград на коњима и носили су сламу од Божића. Слама се сачишћава метлицом – *направимо једну малу метлицу, покупимо, та метлица иде са сламом!* Слама се растура, а метлица и бадњак се *закаћу на једно дрво, стоји докле*

га не обори ветар доле. Сламу *кад носиш с ником да не говориш, кад се вратиш можеш. Узмеш једно секирће и сламу и онда се помолиш Богу у виноград и узмеш сламу сас том секиром и туриш код винограда да ми родиш, ако не родиш ћу те исећем са секиром! Тако се молиш Богу. И кад се вратиш назад пијеш мало ракије и смеш да говориш.*

За Светог Стевана се остављао пребранац од Бадњег дана да се руча. Преостала посна храна се јела трећи дан Божића.

Златица. Трећи дан се чисти слама и носи у виноград. Раније су је носили на коњима. Слама која је била испод колача носи се у гнездо у којем носе кокошке.

Трећи дан ујутру рано идемо у виноград, почистимо собе све (…) *онда упалимо свећу, ту свечарску* [од свеца] *и идемо у виноград код мене кући. И онда кажем: „Добро јутро " у винограду – ево сам ти дошла и те молим да нам Свети Стефан да да нам роди виноград!* Ако неће да роди, прети да ће да га посече. Слама се ставља и на шљиве – да роде, *и тако растурим ту сламу што сам покупила.*

Забележено је занимљиво казивање зашто се метла којом се чисти божићна слама чува у кући. Трећи дан се чисти са метлом и *ту метлу не отуримо,* већ *ту метлу ћуваду код нас које дете пиша у кревет.* Кад се почисти, ту метлу оставе и не дирају. Ако дете има проблем, онда се та метла стави мало *у ватру и упалите ту метлу и га бијете по дупету. И он бега и се боји од те метле. Он ондак не пиша више у кревет*. Ако се ова метла не употреби током године, она се спали и замени новом кад се почисти Божић.

ЈАХАЊЕ КОЊА

На Светог Стевана раније је било у обичају да мушкарци јашу коње преко села, али и да на коњима носе сламу у винограде пошто су били махом удаљени од села. Коњи су се посебно припремали пре јахања тако што се „оките" пребацивањем ћилима. Сада тога више нема, а како су напомињали саговорници *нема ни коња.*

Дунавска Клисура

Белобрешка. Било је пре, сада више нема. Ишли су момци, вежу пешкире на коња и онда иду преко села.

Дивич. *На Светог Стевана увек тако ко има коње ideду ови деца, младићи јашеду коње преко села и тако се шетаду с коњима*. Нису нигде ишли ни свраћали, само су јахали коње. Коњи се мало оките *пре били и они ћилими. Метнеду ћилим преко коња и ондак јашеду.* Обичај је данас изобичајен.

Стара Молдава. Кад се скупи слама на Светог Севана су ишли млади момци или ожењени младићи на коњима у виноград *да ставиду сламу у виноград јер виногради су били у поља.*

Поморишје

Фенлак. Трећег дана су се возиле саонице кроз село. Коњима су се везивали пешкири. *Ишли су по селу и свирали и певали.*

Пољадија

Соколовац. Раније је свако у свој виноград носио сламу али је могло да се удружи више њих – *свако узјаше свог коња, стави ћилим на коња и јашу и ондак пију, иду око села. То је било пре. С коњима око села се прату. Јашу коња око села, ту има код нас се види около како се иде. И ту иде, јашу коње, иду у виноград и ондак дођу и пију и сви зајно дружу* (…) *И сад неко се вози с колима.*

Луговет. *На Светог Стевана кад скупимо сламу узмемо тај бадњак* [што је био у шпорету] *што је изгорео мало и носимо у виноград. Ишли људи пре на коње. На коњима носиду сламу у винограде, седиду, пиједу* (...) *Цео дан се јашу коњи – трећи дан на Светог Стевана. То је било лепо пре, а сад нема нико више!* Ишли су и по селу и певали. Добијали су и послужење – обично ракију. Ишли су по групама. Коњи су се прекривали ћилимом.

Златица. Трећи дан су се јахали коњи преко села. Они не носе сламу. Али, *онај ко има виноград далеко тај може диде с коњом.*

ЗАДУШНА ТРПЕЗА

У истраживаним селима у обичају је да се, осим идења на гробље, дају и тзв. *задушне трпезе*. Једна од таквих трпеза давала се првог или

другог дана Божића. Осим на Божић, мртвих су се сећали и на Бадњи дан, када се ишло на гробље, онда на Нову годину, када су се *василице* делиле задушу, и на Богојављење, када су пихтије куване и намењиване мртвима.

Дунавска Клисура

Белобрешка. На Бадњи дан с*е праве неки кијаци, тако округли, па се преплете као крс* (…) *Кијаци се обично други дан Божића дају задушу. Ја не дајем никад први дан Божића. Каже, онда се не даје мртвима, јер се родио Исус Христос. Први дан Божића се прави ћесница. То се прави ко једпа погача од леба и онда се маже с медом. И се бару кобасице и то се каже кршетење Исуса Христа. А други дан онда дајемо мртвима задушу. Онда се дају ти кијаци. Од јела метеш или кобасице или парче печења, колаче, шта имаш. И онда колико мртви имаш припремиш тањире – сваким мртвим један тањир и кажеш ово је мојем тем и тем, ово је мојој мами, ово је мојем оцу, то се намени мртвима задушу.* Осим на Божић и *други дан кућевне славе се даје. Ја дајем други дан. На појутрице ја дам мојим мртвима задушу.* Све што се припреми прво *се прекади* и то ради домаћица. Припремљену храну *једемо у кући, не даје се никоме.*

Дивич. На Божић се даје задушу. Припреми се *ујутру меса, кобасица и све се стави на астал и те бабице, све на астал и се да задушу, се фруштукује по реду, после се спремамо за ручак.* Храну припремљену за божићну трпезу домаћица је стављала на тањир и делила међу укућанима мртвима задушу.

У неким кућама се давала другог дана Божића. *Значи ондак испржимо кобасице, меса, има кад кувамо и питије, и ондак то све метнем опет на сто, ондак оне, што сам ви рекла кике и све поређамо и ондак свећице и ондак упалимо. Вина, сока, ракије, то све метнемо на астал. Свећице за ту прилику се посебно купују у цркви. Купује се неколико и намењују свим мртвима.* Свећице се забоду у законе. Ако се купи једна велика *ондак само једну метнемо и упалимо.* Свећа не мора цела да изгори. *Колико док окадимо манемо још мало и после можемо да је угасимо!* Свећа која не изгори стоји у кући и кад треба – нема струје или за друго нешто затреба, може да се упали. Постављена трпеза се окади. При кађењу се каже: *Прими Господе у царство небеско ово јело да буде задушу нашима мртвима. Кажемо опет имена свима и споминемо*

све, све које знам да је моја свекрва давала и кажемо онима које незнамо! Ујутру *око девет сати све то спремимо и дамо!* Храна која је на трпези се једе или ако неко дође може да му се да. *Пре смо ишли, смо носили тако код свекрове сестре и тако. Ал сад више не идемо. Ако дође неки ту, он се послужи.*

Стара Молдава. Ујутру на Божић *идемо жене носимо обавезно задушу, први дан Божића однесем код комшије,* (...) *носим од оти бабица, оправим,* (...) *испржим кобасице, барено те шунке, то се све стави на тањиру, колаће што се оправе за Божић,* (...) *орасе, нека јабука. И то носим у комшилук и једна ћаша ракије ако имаш људе.* Храна се пре дељења окади тамјаном. *И не само један тањир, на више тањира носимо.*

Банатска Црна Гора

Краљевац. Првог дана Божића давала се *задушна трпеза за мртве. Прије се правили колачи који се на Божић и опет делило за мртви. То се давало колаче и опет је било слатке колаче* (...) *Трпеза за душу* се давала *пре него што се једе, пре ручка. То се ставило и ондак се опет окадило и казло Оченаш и то се дало за мртве и онда се носило* (...) *Све се спрема пре и остали који су ишли у цркву кад су дошли кући из цркве онда се то давало за мртве и после се руча.* Храна која се спремала за ту прилику се намењивала и носила у комшилук.

Поморишје

Фенлак. Другог дана Божића давао се тзв. „мали колач“ задушу.

Чанад. Даје се подушје у кући другог дана Божића. Мртвима задушу *обично теста метеш на тањир и даш комшијама. Носим комшиници или кад ми дођу на кафу – послужим њих.* Што преостане не баца се *није лепо, а није ни добро! Што је задушу то се не баца.* Свештеник чита молитву у цркви. Да му се „читуља“ да *се поменеду мртви.* У цркви се другог дана пали свећа за мртве. Првог дана се пали за живе.

Чесница се даје и за мртве. Комад чеснице, нормално поред другог колача (...) теста или торте *даје се задушу за мртве. То уделиш неком. Ми дајемо, углавном, онима који су мало сиромашнији, који немају*

способности да спреме за Божић. То се носи други дан. Први дан се не даје ништа из куће. Ако је лепо време да се може ићи на гробље једно парче се однесе, *ако не идемо на гробље, ондак остане и се поједе* у кући.

Пољадија

Соколовац. Није било задушне трпезе, али се на Бадњи дан ишло на гробље. *После подне на Бадњи дан се ишло на гробље, иде се на гробље, није било да се не иде. Ко може, ко стигне тај иде или деца отидну.* Запале се свеће, а понесе се и колач – *кад правиш оне законе правиш и колаћ један мали за гробље.* Колач *се враћа кући. Сад нема ко, даш неким сиротим ко знаш да нема, нема другим да даш, сви иду ондак на гробље, сви на Бадњи дан.*

Луговет. Првог дана Божића, после ручка, давала се задушна трпеза за мртве. Појединци су давали задушну трпезу другог дана. Обичај је у нестајању.

Златица. Пре Бадњег дана су се правиле *поскуре* које су се први дан Божића делиле мртвима задушу. Припремљена храна се носила фамилији и/или комшијама. На сваку поскуру се *ударало* поскурником. Трећи дан се даје задушу мртвима. Храна од Божића што је остала се окади и намени мртвима. После тога се једе. Раније се подушна трпеза давала другог дана и разносила по комшилуку. Престало се јер се на Божић *Исус Христос родио онда, зашто да се даје* [за душу]. *Онда се померило на трећи дан.* Подразумева се да *ја носим тебе, ти носиш мене. Тако се носило пре. Свашта се носило – колаћ, парће пећења, туриш пун тањир и носиш комшији, роду кога имаш. Они ти после донесу тебе.*

НОВА ГОДИНА

У истраживаним селима 14. јануар је познат само као Нова година. Нико од саговорника није поменуо да се тог дана слави Мали Божић или Свети Василије Велики. Још увек се припрема бољи ручак и *василице (власуљице, врсуљице, васуљице, мрсуљице).* Дочек Нове године по јулијанском календару је новијег датума како су то указивали

појединим саговорници. Јело које обележава овај дан у готово свим селима је *василица.*[54]

Банатска Клисура

Белобрешка. *Опет се праву закони – василице,* закони који се дају задушу. Василице се пре печења избоду с гранчицама од родне воћке. Једу их само укућани. По једном казивању нема одређен број који мора да се направи док друго казивање наводи да се прави *пет или седам* комада. По правилу свака кућа треба да има те законе. То су, у ствари, мали хлепчићи од киселог теста који се по горњој површини избушкају, а могли су да се премажу и медом, да се поквасе водом и мало посоле. Једу се уз ручак. Ручак је исти као на Божић и спрема се супа, сос, печење, може и сарма, нешто слатко. Једино се на Нову годину *не прави супа од живинске, јел кокошка ћепрка и каже идеш целу годину назад, се прави телећа. Ако не, правиш ћорбу. Правиш ћорбу свињску или киселу или белу ћорбу, али живинско се не прави на Нову годину*. У Дому се правио заједнички дочек Нове године. Данас тога нема.

Дивич. За Нову годину се припрема ручак као и за Божић – *од супе до пећења што кажемо ми, колаће и торте и све.* Оно што се правило за Божић то се поједе, не оставља се ништа за касније. Праве се закони да се дају задушу. Мажу се *зејтином да поруменију кад се испечеду.* Деле се по комшилуку задушу. Иде се и на гробље навече уочи Нове године. Носе се слаткиши и преливају се гробови вином. Пеку се и *врсуљице. Сад више не правимо тако мале. Правимо једну велику и онда са оним од конаца, округло, с тим избушимо. Пре моја свекрва правила тако мале врсуљице више, дал седам ил девет. Не знам тачно. А ја саде правим тако једну велику и ондак сас тим избушим тако све.* То се једе уз ручак и даје се задушу. *Врсуљице (васуљице)* се у кући намењују – *у кућу за душу нашима мртвима.* Не носе се нигде ван куће. Васуљице су се почеле понегде замењивати крофнама.

Пре било – *седиш да ћекаш доћек Српске Нове године, смо ћекале, гледаш у огледало, ће да видиш за кога ћеш да с удаш. То су тако рекли да видиш тачно у дванес сати ноћу лик за ког ћеш се удаш.*

Стара Молдава. Уочи Нове године правиле су се *васуљице.* У воду за тесто могла се помешати и богојављенска водица. Округлог су облика.

[54] О василици видети: Чоботин, 2021: 96-97.

Бушкале су се са цевком којом су се ткали *клечани*[55] чаршафи. Кад се испеку, испржи се сланина *и свака се намаже са сланином. И те васуљице ујутру на Нову годину се исто тако по селу се* [дају] *задушу. Испржи* [се] *кобасице, сланине, васуљица – обавезно васуљицу свако добије* и то се подели задушу. Увече се кува нека чорба или нешто за дочек Нове године. Људи су седели *дочекивали Нову годину уз вечеру, свака жена је спремила нешто. На Нову годину обавезно свака кућа прави крофне. Моја баба на Нову годину прави крофне, каже то да расте гор, да иде напредак у кућу.* Васуљице су се правиле увече претходног дана или, *ако јако рано устанеш, зависи по жени,* онда ујутру. *Ко се зове Васа ишли су свирци, не улазе унутра, него под пенџер свирају.* Старије жене су их кроз прозор послуживале с крофнама и куваном ранијом. *Иду тако Цигани од Васе до Васе, иду тако ујутру и ћеститају имендан, то је било.*

Централни Банат

Дињаш. Праве се василице. З*а василице се исто тегли тесто као за чесницу, али не се ставља једно преко другог као чесница него се увијаду као пуж. Кад се извади, опет се намаже са медом. И те василице дели у комшилук. То је као даш задушу.* Оне се деле другима задушу, а једу их и укућани. За ручак се спрема супа, месо, сос и кромпир.

Ченеј. Дочек Нове године је новија појава. Раније су прављене *василице* и, како су поједини казивачи наглашавали, за њих још није нађена замена у модерним корама, тако да се оне праве и даље на стари начин – тегљењем. *Једино ове мешене у кући су онако укусне...* Меси се *услатко* и за сваког члана уже / шире породице. Кад се испеку, преливају се са шећерним сирупом или са медом, а могу бити и са сувим грожђем. Носе се родбини. Понеко прави и чесницу исто као и на Божић. Трпеза је богатија, али нема ништа *специјално* – припреми се: супа, сос, сарма, печење, кромпир.

Поморишје

Фенлак. Нова година, праве се василице, *ондак узмеш три сламчице, вежеш црвеним концем и онда бодеш сваку.* Раније се правила *коњска чесница* само с маком. Прави се као ч*есница с орасима само мака метеш.* Она се намењује коњима. Једу је укућани, само кад се сече напомене се да је коњска чесница.

[55] У питању је техника ткања.

Чанад. За Нову годину *василице је правила наша мати. Она правила исто тако ко чесницу и је сукала ко гибаницу услатко.* Спремала се свињска супа *зато што свињче кад рије иде напред, кокошке чепрку натраг, није се јело од кокошке. Није се јело* [зато што кокошка] *размеће све, ми хоћемо да скупимо, да будемо богати!* [Зато се кувала] *само свињска* [супа, али] *могло се и од крава ако било меса, могло, али свињско смо кували. То тако било ту ди сам се удала. Моја свекрва је тако. Ондак ја сам радила тако како било у кућу, не мог ја правити друго, не мош ред да квариш,…*

Пољадија

Соколовац. На Нову годину се иде у цркву. Месе се хлепчићи – *мрсуљице како су се звале.* Праве се три од киселог теста, избушкају се са три сламке на три места. *То се рано месило док су сви у кући, док нико није отишо у цркву, то се јело за доручак.* За ручак се спрема као и за Божић – супа, барено месо, печење – свињско или које друго. Ишло се у село на игранку – била је игранка у сеоском дому.

Луговет. Спремао се ручак слично као за Божић – супа, печење, колачи, а данас се купују и торте. Пре су се правиле и *василице (васуљице)*, сада ретко ко прави – *мама правила.* Боцкају са цевчицом са којом се ткало и на коју је био везан црвен конац или са гранчицом са пупољцима узетом са родне воћке. *У подне кад дођемо из цркве, то је било на Нову годину,* (...) *онда* [се] *извади са ножом из сваког тога [комада] по мало* (...) *и то* [се] *после носи да* [се да] *кокошкама.* Изводе се у виду крста *и то јемо*. Праве се три – једна се да сиромаху задушу (дода месо и још нешто), а остале се поједу у кући.

Златица. На Нову годину се иде у цркву, а праве се и *васуљице* од теста. Прави се пет до шест малих погачица које се изводу. То се радило са три цевчице са којима се ткало или *узмеш од шљиве или јабуке гранчицу која има три пупоља и с тим бодеш тако.* Једу укућани, не носе се ван куће. Цевчице се увежу са три црвена конца и онда се са њима боцкају; васуљице се једу уз ручак.

КРСТОВДАН

Крстовдан се празнује 18. јануара и за овај празник је код Срба у Румунији везано мало обичаја. Појединци на овај дан посте. Кувају се пихтије и освештава се кућа. То ради свештеник који иде од куће до куће да свети водицу зашта добије прилог у храни и новцу.

Банатска Клисура

Белобрешка. Кувају се пихтије. Пости се. Још увек је у обичају да се цео дан не једе – *на тај дан треба да се пости док не изиђу звезде, кад изиђу звезде онда вечераш!* Значи да би требало да се једе *тек кад изиђу звезде. Онда се прекрстиш и вечераш. Ни воде не смеш да пијеш. Кад ти дође да пљунеш, не смеш да пљунеш доле на земљу. Само у себе тако да ћутиш.* Овог поста се придржава *који може да држи, а који не може – не може!*

На Крстовдан је ишо попа по селу светио водицу. Онда смо му дали кукуруз – метемо три-ћетир корена кукуруза, два јаја, шта имаш, мало жита. И све то тако ставиш и то узимо господин носио кући. А још од пре како су стари проповедали су давали и кост од шунке – како су казали „попову кост". Тако и то се давало кад иде попа по селу. Свештенику се даје и нешто ситног новца који се убацује у котлић. *Он иде у све собе, авлију, бунар. Онда се каже свети сва вода, тај дан*. Попу *ко хоће га прими, ко неће затвори капију.*

Постојало је и веровање да деца не треба да буду ван куће кад се смркава напољу. *То је било од Божића до Крстовдана.*

Дивич. Долази свештеник да освешта кућу и очита молитву.[56] *На Крстовдан иде Господин по селу са ћацима. Дође у сваку кућу, попрска кућу. У котлић се стави неки ситан леј и овако се стави у један тањир мало пасуља, једно јаје-два, неки леј се метне и кукуруз – неки корен кукуруза. И онда дође Господин сас ћацима певаду и ондак сваки понесе понешто. Једно дете носи котлић, један носи пасуљ у ћак, један кукуруз и тако.* Новац који се даје ставља се у котлић. Иначе, раније није ваљало да се пере од Божића до Крстовдана – *старији су рекли су некрштени дани али сад перемо. Пре старији нису прали између Божића и Крстовдана.*

[56] Свештеник обилази село и на јесењи Крстовдан.

Стара Молдава. *Код нас иде свештеник по селу да свети водицу. Онда ми то јело што је од Бадње вече, баба извади и то спрема за ручак* (...) *Свака баба се дигне рано да спрема да дође свештеник у кућу.* Раније су узимали осушену *попову кост* (парче крменадле од свиње), један тањир пасуља, два три корена кукуруза, један тањир жита, мало лука, два три јаја и давали свештенику. *Сад све то исто се даје и паре, ал не месо. Ми ставимо неку пару под праг кад пређе попа преко прага да буде кућа богата с парама – то и сад остало*. Са собом носи котлић са водом, босиљак и свећицу. Може да се узме мало воде из котлића и мало босиљка *то је каже добро да се девојкама стави под главу да сањају суђеника.* Кад попа дође, пошкропи читаву кућу.

Храна од Бадње вечери остављала се за Крстовдан – *Крстовдан је посан дан, на Крстовдан је пос.* Храна се чувала у подруму. Још увек се оставља – остави се пасуљ, посна сарма.

Централни Банат

Дињаш. На Крстовдан се кувају пихтије које се једу на Богојављење и деле мртвима задушу.

Ченеј. Праве се крофне, свињска супа и пихтије. Пихтије се праве два дана раније. Исто се деле по родбини. На Богојављење се узима осveћена вода и доноси кући и *чува преко целе године и повремено испија по кап.* Оно што се не потроши током године сипа се у бунар.

Поморишје

Фенлак. Свештеник иде кроз село да свети водицу. Носи котлић са водом са собом. Дају му се јаја и новац.

Чанад. Иде свештеник (попа) по селу да свешта куће.

Пољадија

Соколовац. На Крстовдан попа иде по селу да свети водицу – даје му се јаје, кукуруз, димљена „попина кост“ (део свињске крменадле) и неки лој. У котлићу је вода коју носе деца да се њоме *свети* простор. Обичај још увек постоји.

Луговет. На Крстовдан попа иде кроз село, носи воду у котлићу и освештава сваку кућу. У свакој кући се *спреми пасуљ и јаја*, и то му дају. Крстовдан посте само кад падне у петак. Раније се остављала храна од Бадњег дана до Крстовдана. *Посна та рана мож да седи до Крстовдана и неће да се поквари. То оставимо. И опет на Крстовдан тај дан је пос. Кувају се питије за Богојављење.*

Златица. Иде свештеник по селу да *свети* водицу.

БОГОЈАВЉЕЊЕ

Богојављење се прославља 19. јануара. Са Богојављењем се завршава божићни циклус празновања или како се још назива – новогодишњи циклус празника и обичаја, као и период у трајању од дванаест дана од Божића до Богојављења – период тзв. *некрштених дана* о којима скоро и да нема сећања код становника српских села у Румунији, односно о томе шта се сме а шта не сме тих дана да ради у кући / ван куће. За празник је карактеристично *свећење* воде које се данас одвија углавном у простору цркве. Осим у цркви, вода се *свети* и на Нери у Соколовцу (в. Ђорђевић Белић, 2020: 61–91), а раније се то радило и на Дунаву у Старој Молдави. На Богојављење се такође једу пихтије и деле мртвима задушу.[57]

Банатска Клисура

Белобрешка. Иде се у цркву за водицу. Та је вода *јако здраво добра. Треба да се држи годину дана. Кад се разболиш пијеш ту воду.* (…) *Трипут пијеш ту воду и ти прође све.* Кад се донесе из цркве сви укућани попију по три пута. После се остави флаша на одређено место и стоји годину дана у кући – *то је благословена вода.* Пред нови празник се попије или проспе на цвеће и иде се за другу воду.

На Богојављење се једу и деле пихтије задушу – по комшилуку. *Носимо ми код комшије ил код родбине. Они даду нама, ми дамо њима. И се праву бабице.* (…) *На среди се удари сас поскурником.* (…) *Се носи бабица и тањир сас питијама.* Намењује се сваком мртвом задушу. *А, прво окадиш метеш све на астал. Исто се мете и пиће, нешто. И онда се окади и сваки тањир се пољуби – ово мојем деди, ово мојој*

[57] О обичајима на Богојављење: Чоботин, 2021: 98–99.

баби задушу, и тако. Пихтије се кувају пре један дан јер *треба да се спитијошу преко ноћи!*

Узима се *освећена* вода из цркве. Стоји у кући до следеће године. Употреби се ако се неко разболи. Ако се дете разболи у воду у којој се купа се сипа ове воде. *Целу годину мош да узмеш ту воду, она се не уквари.* После године се залије цвеће. *Стари су помало пили од те воде.* Кувају се пихтије. *Код нас се кувале питије трипут – за Богојављење, за задушнице зимске, трећи пут кад оћеш.* Пихтије се увек намењују мртвима – *задушу*. Делиле су се по селу – носиле су се по кућама. Сад се носе само пихтије, раније су се правили и *мали колачићи* од киселога теста *а у последње време смо ми жене пржиле крофне. И метеш тако и однесеш да нису само питије.*

Иде се у цркву, али *ако је лепо време идемо у село, тамо ди је бунар. Тамо се вади вода, тамо се ћита и се прави служба. Увек те комшије што су поред бунара спреме сто, ставе леп ћаршав и ондак имамо велике те бидоне* [балони] *се воде напуну. И онда Господин свешта и се прави служба и ондак сви узимамо ту воду. Ту воду ћувамо од године до године. Кад дођемо кући са том водом помалке попрскамо по целој кући. Ставиш код живине мало за здравље. И каже да је добро да је ћуваш кад си болесан да је пијеш мало, јел кад те боли глава се намажеш. Кад правиш славан колаћ мож да ставиш.* Сматра се да не може да се поквари. Увек се у флашу убаци босиљак и *црвен конац око флаше се стави. То је тако обићај.*

Преостала вода пре доношења друге се не баца већ се попије, баци у бунар или се сипа кад се кува јело *да би је потрошили.*

Постојало је и веровање да се у поноћ вода претвара у вино.

Дивич. На Богојављење се иде за водицу у цркву. Непотрошена вода од претходне године се баци у бунар. Неко баци на цвеће. Не прави се ништа с том водом само се пије. *Кад си болесан онда одма узмеш водице. Кад се узме освећена вода из цркве првом кад се дође кући сваки пије по три пута из флаше и ондак оно ресто с остави кад треба неки пут ако је марва болесна или ако је неко дете болесно му даш мало водице да пије. То чувамо целу годину и шта остане од те водице сипамо у бунар. Тако је реко Господин да је добро. И кад нам* (…) [остане] *од свеца кад се свешта водица ту воду опет сипамо у бунар.* Кад се вода баци у бунар, баци се и једна пара.

За Богојављење се праве и пихтије. *Моја свекрва је правила трипут – за други дан Божића, за Богојављење и за Задушнице пре него*

да уђе пос ускршњи. Тако, трипут у години дана каже питије се праву. Пихтије које се праве за Божић се не једу док се не дају задушу. *Пре смо делили. Носили смо тако тањире, али сад, сад се изгубило, само у кућу.* Забележено је и да се не праве пихтије на Богојављење већ само на Задушнице када се деле задушу.

Стара Молдава. Узимала се *освећена вода* и доносила кући. Веровало се да и вода која се на тај дан узме у кући да је и *та вода јако добра.*

Иде се у цркву. Раније се ишло *на Дунав. Иде попа на Дунав и там се држи служба, се свешта водица – Дунав се свешта. Нема више. Раније, то се бацо крс у воду, скаћали за крстом, се пуцале прангије.* Данас се вода из цркве доноси кући. Та вода се чува за здравље, она не може да се поквари. Употребљава се кад је неко болестан *намаже ти мало на ћело, попијеш трипут, се прекрстиш и попијеш.* (…) *Кад дође нова, онда се стави марви.*

На Богојављење се праве бабице, пржи сланина, бари месо и носи се комшијама и фамилији ујутру задушу.

Централни Банат

Дињаш. На Богојављење се праве крофне које се деле по комшилуку. Као што се знало којим даном у недељи се шта кува, тако су и свеци имали своје колаче: Божић – *чесницу*, Мали Божић – *василицу,* Богојављење – *крофне*. Пихтије се такође праве за Богојављење (на Крстовдан). И пихтије се деле по комшилуку задушу. Иде се и у цркву за водицу. Донесе се кући и чува се читаве године. Кад се донесе из цркве првих недељу дана се свако јутро узме по један гутљај те водице. Са том водицом се *освећују* просторије код марве.

Ченеј. За Богојављење се кувају пихтије које се једу у кући – не деле се задушу. Исто тако се иде у цркву за богојављенску водицу која се пије *кад и кад.*

Поморишје

Фенлак. На Богојављење се ишло у цркву за *освећену* воду која се по потреби узимала по мало.

Чанад. Узимала се *освећена* вода која се пила по потреби.

Забележено је и да није добро да се излази ноћу између Божића и Богојављења *јер може да се врача и сваке друге ствари...*

Пољадија

Соколовац. На Богојављење се иде за водицу на Неру. Прославља се заједно са Србима са друге стране реке – у Србији. *Иде* [се] *за водицу овде код нас. Дођу и Срби овде код нас.* (...) *Наши дођеду из Соколовца туна на Неру и они дођеду с оне стране. Дођеду сви свет који су у цркви, појиду лепо туна и они одонуд и ови одовуд. И онда се фрљи неки крс* [који се прави од леда] *у воду. И онда неки млади који оћеду да идеду да увате тај крс* (…) *Ти су сретни* (...) *Ми кад смо ишли узмемо тако воде у једну боцу и завежемо један црвен конац и метемо босиљак у ту боцу. И онда попа, он то освети у цркви. Донесемо кући ту водицу, то је јако добра, лековита.* Чувала се у кући, давала се и марви кад је болесна. Давало се и деци и *никад се није кварила та вода.* Кад се донесе, свако у кући се прекрсти, помоли и два-три пута попије по мало и онда се чува. *У сваку кућу је друкће!*

Луговет. Спрема се ручак и иде се за водицу у цркву. *Ту водицу пије сваки у кућу и се остави целу годину, та вода се не квари.* Што се не потроши преко године пре него се узме нова, претходна се *да марви* (стоци). За Богојављење се припремају пихтије. Иде се за воду *ондак је свуде благословена вода.* Чува се годину дана у кући, *правимо чесницу с њом и колаћ кад се месио* (за славу) *баци се мало те воде.*

У Луговету је забележено да се знало за некрштене дане – *то било пре, то знам кад су гледали да не смеш дидеш ноћу тако и кад има малу бебу да не смеш. А сада то се не спочита ништа.* И иначе, да *не ваља дидеш ноћу, каже, кад имаш бебу, јел да мете веш напоље па да седи преко ноћи. То све требаш увеће да скупиш да нема веш напољу да се суши.*

Златица. Иде се у цркву за *освећену* воду.

ЗАВРШНИ ОСВРТ

Друштвени процеси који су се одвијали у румунској држави током друге половине 20. века значајно су утицали на преобликовање традиционалне народне културе српске заједнице, па самим тиме, и празника из народног

> календара (...). Током последње декаде 20. века, друштвене промене које су подстакнуте догађајима с почетка деведесетих година и после неколико деценија удаљавања од сопственог бића, 'отвориле' су могућност да се крене у процес ревитализације традиционалне културе. Међутим, после година удаљавања од сопствене прошлости то нити је једноставан нити лак процес. (Ивановић Баришић, 2015: 134).

Свеукупно посматрано, циклус божићних обичаја код Срба у румунском Банату и поред неповољних услова за њихово опстајање садашњем истраживачу указује на негдашње богаство садржаја и дубоку старину обичајне праксе која се у појединим сегментима да само наслутити из прикупљених теренских казивања. Опстанак српског становништва у истраживаним селима углавном је зависио од пољопривреде и сточарства, као што је то било и у другим областима где живе Срби, а тек у деценијама иза Другог светског рата становници почињу да приходују и од других занимања, а што је последица пре свега одласка из села ради образовања и запослења у градовима. Дуговремена зависност од пољопривредно-сточарске производње изнедрила је празничну обичајну праксу прилагођену условима које је диктирао начин живота. Поред зависности од сопствене производње, сеоске заједнице су врло често биле изложене и непредвидивим временским приликама што се, разумљиво, одразило и на обичајну праксу. У божићним обичајима сачуваним до нашег времена, односно времена у којем су обављана истраживања, то је делимично уочљиво, али је и реалан показатељ да је божићна обичајна пракса у прошлости била заступљенија него што смо могли о томе да сазнамо од становника истраживаних српских села у румунском Банату. Наравно да су у овом смислу оставили трага, сваки на свој начин, проток времена, идеолошки процеси, као и промене у привређивању. Поред поменутих чинилаца, и сами становници су прихватањем неминовних промена утицали на трајно нестајање прошлости, а са њом и раније празничне обичајне праксе. С обзиром на то да су у многим посећеним кућама становници претежно у поодмаклој животној доби – седамдесет и више година, истраживачка размишљања о будућности ових села не буде претерани оптимизам. С друге стране, губљење сопствене и прихватање друге / ине културе сигуран је пут и у губљење етничког идентитета. То се српском становништву ових крајева континуирано догађа већ деценијама – од времена када су постали национална мањина у Румунији. Увид у прикупљену грађу о божићном празновању, као и обичајима који га прате, указује да је простор и даље у значајној мери компатибилан са

простором данашње Војводине (уп. Босић, 1996: 21–175), а да ли има сличности и каквих са другим српским просторима је тема за посебно истраживање.

Како је то већ у уводном делу студије назначено, грађа прикупљена током истраживања због прегледности је представљена засебно за сваку област. Такође, већи део прикупљеног емпиријског материјала представљен је и за свако село засебно да би се показала с једне стране очуваност обичајне праксе, а са друге њено садржинско богаство. Из прикупљеног корпуса грађе осим што је приметно негдашње богатство обичајне праксе, грађа упућује и на међусобне сличности између села, али и на одређене разлике. У овом тренутку тешко је дати валидно објашњење предеоних различитости у очуваности обичајне праксе – да ли је она новијег датума и резултат бројних промена које су захватиле села, а као последица друштвених и политичких чинилаца, или су различитости проистекле под утицајем урбаних центара који све више утичу на сеоски живот директно и/или индиректно или је у питању нешто сасвим друго!?! Свакако да је поменуто тема која заслужује да се нађе у фокусу истраживачке пажње у неком новом истраживању. Недоумице које су се јављале током рада на овој студији, као и спознавање нових тема које би се могле наћи у неком следећем истраживачком походу, само показују да је истраживања која су рађена у последњој деценији неопходно и даље наставити.

ИЗВОРИ

Теренска грађа. 2016. Дињаш, Ченеј.
Теренска грађа. 2017. Белобрешка, Дивич, Стара Молдава.
Теренска грађа. 2018. Краљевац, Чанад, Фенлак.
Теренска грађа. 2019. Соколовац, Луговет, Златица.

ЛИТЕРАТУРА

Бандић 1991: Душан Бандић. *Народна религија Срба у 100 појмова.* Београд: Нолит.

Босић 1996: Мила Босић. *Годишњи обичаји Срба у Војводини.* Нови Сад: Музеј Војводине – Прометеј.

Ђаповић 1995: Ласта Ђаповић. *Земља – веровања и ритуали.* Посебна издрања, књ. 39. Београд: Етнографски институт САНУ.

Ђорђевић Белић 2020: Смиљана Ђорђевић Белић. „(Ре)семантизација Богојављења на Нери у контексту перцепције пограничја". *Исходишта,* 6: 61–91. https://doi.org/10.46630/ish.6.2020.6

Ивановић Баришић 2015: Милина Ивановић Баришић. „Календарски празници код Срба у Румунији". *Исходишта,* 1: 129–138;

Ивановић Баришић 2018: Милина Ивановић Баришић. „Божић у Дунавској клисури". *Исходишта*, 4: 89–98.

Ивановић Баришић 2019: Милина Ивановић Баришић. „Божић код Срба у Румунији – Краљевац и Чанад". *Исходишта*, 5: 129–144;

Ивановић Баришић 2020: Милина Ивановић Баришић. „Божић код Срба у Соколовцу". *Исходишта*, 6: 93–108. https://doi.org/10.46630/ish.6.2020.7

Ивановић Баришић, Трубарац Матић 2020: Милина Ивановић Баришић, Ђорђина Трубарац Матић. „Традиционална култра Срба у Румунији данас". *Етно-културолошки зборник,* XXIII. Ур. Војислав Филиповић, Ивица Тодоровић. Сврљиг: Центар за туризам, културу и спорт, 77–95.

Крстић 1987: Борислав Ђ. Крстић. *Код Белог Брешка и око њега.* Букурешт: Издавачко предузеће Критерион.

Крстић 2015: Борислав Ђ. Крстић. *Народни живот и обичаји Клисураца и Пољадијаца.* Друго, допуњено издање. Темишвар: Савез Срба у Румунији.

Марков Јоргован 2015: Јаворка Марков Јоргован. „'Лебац је божје лице' (обредни хлеб и жито код Поморишких Срба)". *Исходишта*, 1: 201–210.

Недељковић1990: Миле Недељковић. *Годишњи обичаји у Срба.* Београд: „Вук Караџић".

Павловић 2006: Мирјана Павловић. „Божићни обичаји Срба у Темишвару". *Гласник Етнографског института САНУ* LIV, 333–344.

Павловић 2013: Мирјана Павловић. *Срби у Темишвару.* Посебна издања, књ. 78. Београд: Етнографски институт САНУ.

СМ 2001: *Словенска митологија. Енциклопедијски речник.* Ред. Светлана М. Толстој, Љубинко Раденковић. Београд: Zepter Book World.

СМР 1972: Шпиро Кулишић, Петар Ж. Петровић, Никола Пантелић. *Српски митолошки речник.* Београд: Нолит.

Тодоровић 2017: Ивица Тодоровић. „О новим етнолошким истраживањима Срба у Румунији – уводни приступ и перспективе". *Исходишта,* 3: 463–474.

Чајкановић 1921: Веселин Чајканоовић. „Неколике примедбе уз српски Бадњи дан и Божић". *Годишњица Николе Чупића,* 34: 258–288.

Чајкановић 1985: Веселин Чајкановић. *Речник српских народних веровања о биљкама.* Београд: Српска књижевна задруга – Српска академија наука и уметности.

Чоботин Благоје. 2021. „Елементи божићне обредне праксе код Поморишких Срба у Румунији". *Исходишта,* 7: 355–367. https://doi.org/10.46630/ish.7.2021.24

Чоботин Благоје. 2018. „Елементи традицијске културе Срба у селима у долини Мориша – годишњи циклус". *Исходишта,* 4: 401–411.

Чоботин Благоје. 2021. *Из прошлости Кетфеља – празници, обичаји, свакодневица.* Темишвар: Савез Срба у Румунији.

Церовић, 1997: Љ. Церовић. „Белешке о обредима и обичајима у северном делу Горњег Баната". *Срби у Румунији од раног средњег века до данашњег времена.* Нови Сад: Матица српска.

Церовић, 2000: Љ. Церовић. *Срби у Румунији*. Темишвар: Савез Срба у Румунији.

Milina Ivanović Barišić
Institute of Ethnography SASA
milina.barisic@ei.sanu.ac.rs

CHRISTMAS CYCLE OF HOLIDAYS AND CUSTOMS AMONG THE SERBS IN BANAT – ROMANIA (Summary)

The radical social changes that affected Romania after the Second World War have reflected in the Christmas celebration. In this monographic study, the Christmas cycle of celebrations among the Serbian population in Romania is presented on the bases of the field work data collected in five regions – the Romanian side of the Danube Gorge, the Romanian Central Banat and the regions of Pomorišje, Poljadija and the Banatian Montenegro (Rom. Topolovăţu Mare). The research was conducted from 2016 to 2019 as part of the project T*he Research of the History and Culture of Serbs in Romania.*

Christmas is the central feast in the annual (calendar) cycle of traditional celebrations and certainly one of the most important holidays in the Serbian traditional feast calendar in general. Given the fact that Christmas and the holidays associated with it occupy a central place in the system of feasts in both Christian and folk traditions, the Christmas holidays can be seen as a kind of starting point in the annual feast paradigm. Christmas is one of the few holidays during the year that is characterized by a three-day celebration. At the same time, one should take into account the fact that the celebration of Christmas is preceded by a period of fasting and also by several holidays with characteristic customary practice, which means that the celebration of Christmas implies a significantly longer period of time and includes the Christmas fast, St. Barbara, St. Ignatius, the Christmas Eve day and night, Christmas, New Year, Theophany and Epiphany.

The collected field work data indicate an uneven degree of preservation of the customary practice. The corpus of collected data on the Christmas celebration show: 1. its visible (manifest) and 2. its less visible (latent) side. 1. The manifest side of the celebration is reflected in the customary-ritual actions performed by all family members during Christmas according to

their age. Those actions aim to: a) strengthen family relationships, b) ensure the fertility of livestock and fields, c) preserve health and ensure progress for all members of the family. 2. The latent side of the celebration partly coincides with the mythological basis of the holiday. Various beliefs about the holiday itself and the customs that are performed at that time have been recorded. The celebration of Christmas among the Serbs in Romania includes: 1. the feasts that precede it, starting with Christmas carnivals and ending with Christmas Eve; 2. the three-day celebration of Christmas; 3. the feasts celebrated after Christmas, ending with Epiphany.

The collected data indicate very archaic features of some elements of the feast customary practice of the winter period preserved today in the Serbian community in Romania. For that reason they can be of great importance for further research of the traditional paradigm of Serbian Christmas celebration.

ОКВИРНИ УПИТНИК: БОЖИЋНИ ЦИКЛУС ПРАЗНИКА И ОБИЧАЈА[58]

Божићне покладе

• Да ли се празнују Божићне покладе? Ако се празнују, шта се спрема за ручак / вечеру?

• Да ли се чува неки начин заштите укућана (једење белог лука и/или мазање стопала пред спавање)?

Пост

• Да ли се пости и зашто? Који су постови у години?

• Да ли се пости цео пост или само одређени празници? Који би дани у недељи требало да се посте?

• Шта се не сме јести у току поста? Зашто?

• Која се јела спремају у посту? На чему се спремају (уље/вода)?

• Има ли који дан у години када се не једе све до мрака? Ако има, навести разлог и назив.

• Да ли пост подразумева ослобађање од неких послова? Ако подразумева, када се то чини и који су послови у питању?

Света Варвара

• Кувају ли се жита? Да ли се кува пшеница, кукуруз, пасуљ? Како се зове (*варица, варварица, барбара*)? Да ли се и чиме то јело заслађује?

• Ако се спрема у које време се једе (током дана, увече, сутрадан)? Шта се ради са остацима?

• Има ли веровања или обичаја повезаних са кувањем жита?

• Да ли се на тај дан „засејава“ пшеница? Ако се засејава, зашто се то чини? Шта се ради са њом у току и после божићних празника?

Свети Игњат

• Да ли је празник познат. Ако јесте да ли има каквих обичаја и којих?

• Има ли обичаја везаних за жито (храњење животиња у кругу од конопца и сл.)?

[58] Упитник је оквирног карактера и прилагођаван је условима рада на терену.

Туциндан

• Објаснити назив празника.

• Шта се тога дана ради (коље се прасе / јагње)? Постоји ли неки посебан поступак при клању (клање ножем, ударање у главу, сакупљање крви...)? Уколико се коље младунче неке домаће животиње, има ли оно неки посебан назив?

• Има ли каквих обичаја везаних за децу и/или стоку?

Бадњи дан

• Шта ради домаћин рано ујутру на Бадњи дан? Шта тога јутра ради домаћица?

• Да ли се уноси слама и божићно дрво у кућу? Ако је одговор потврдан објаснити на који начин се припрема, уноси и износи из куће (ко то ради и у које време? Навести веровања уколико их има).

• Да ли се једе током дана? Уколико се не једе, објаснити разлоге овога обичаја и навести његов назив (*једноничење, црни пост, или...*).

• Која се храна припрема за вечеру? Колико врста хране се припрема и да ли се води рачуна о томе да их буде паран или непаран број? Ко припрема храну и у које време? Ко је послужује? Када се вечера и где се вечера поставља? Ко се први послужује? Чиме се / из чега се једе? Ако се прибор за јело не користи, шта се са њим ради, а чиме се једе?

• Да ли се при вечери узима мед? Да ли се и на који начин користе ораси (бацање у ћошкове, стављање у сито, једење)?

• Да ли се јела склањају после вечере? Зашто се (не) склањају?

• Да ли се храни, и којој, придају одређена својства (у лечењу...)?

• Да ли се за Бадњи дан меси хлеб? Како се бадњедански хлеб назива (*божићни закони, колачи,* или ...)? Од које се воде меси и од којег брашна? Да ли се меси са квасцем или без квасца? Да ли се квасац купује или се прави?

• Колико врста хлебова се припрема за овај празник (*здравље,* велики божићни колач – *закон, полажеников колач, бадњача, витица, шака, сунце, месец, виноград, њива, колач за вола, крава с телетом, квочка с пилићима, чобан с овцама...*)? Описати њихов изглед: да ли се шарају, шта шаре представљају итд. Коме се намењују? Када се једу? Ако се сви не једу на Бадњи дан, који се од њих не једу и зашто? Шта се са њима ради (са *ружом*, на пример)?

• Ко меси и пече хлеб за бадњеданску трпезу, а ко за божићну?

• Да ли се нешто ставља у један од обредних хлебова? Ако се ставља, шта је то и у који се обредни хлеб умеће (хлеб посвећен кући)? Које је значење унутар хлеба запеченог новчића и разних других предмета?

• Када се и како дели (*реже, ломи*) главни хлеб? Шта том приликом раде и говоре домаћин, домаћица, присутни? Има ли каквих гатања с хлебом (у вези са срећом сваког члана породице)?

• Да ли се пеку хлебови у облику домаћих животиња (краве, овце, гуске, кокошке, пилића), или се њима само намењују одређене врсте хлебова? Када се ови хлебови једу? Да ли се њима хране домаће животиње? Да ли се носе у башту, поље? Ако се носе, зашто се то чини?

• Да ли постоји и како се зове хлепчић који деца пре печења штипкају да би у кући било више пилића (*квочка*)?

• Шта се ради са окрајцима теста (меси се *кравај*...)?

• Да ли постоји обичај „храњења" бадњака (мазање медом, преливање вином, стављање пасуља и сл.)?

• Да ли се уноси божићно дрво и слама у кућу? Ако да – ко уноси, када, с ким и шта ради с њима? Навести све обичаје.

• Да ли иду *коринђаши*? Ако је одговор потврдан чиме се дарују? Да ли се носи *вертеп*? Описати поступак и чиме дарују носиоци? Да ли иду *звездари*? Описати поступак и чиме се дарују?

Божић

• Шта се ради на Божић ујутру (мушкарци, жене, деца)?

• Да ли се, чиме и када „промрсује" на Божић?

• Да ли је познат *вареник* (вино у које се стављају комадићи божићних закона)?

• Која се јела спремају за божићни ручак? Чиме се прво послужује за ручак?

• Да ли се припрема и како се зове колач који се прави за Божић? Да ли се у њега ставља новчић? Који је њен назив (*чесница*)? Да ли се још нешто ставља у божићни колач? Када се он припрема и ко га припрема? Од које се воде меси и од којег брашна? Да ли се меси са квасцем или без квасца? Описати поступак.

• Када се једе божићни колач? На који се начин дели (сече се, ломи...)?

• Да ли се уместо *чесница* прави неки други хлеб (погача)? Да ли

се уопште меси погача?

• Кога се дана и како спрема животиња за божићно печење? Које је врсте, ког пола и узраста животиња која се коље и пече за божићну трпезу? Када се пече и једе божићно прасе / овца / петао / ћурка? Ко први узима од божићне печенице и када? Да ли се неки део печенице оставља и зашто (глава, леви / десни бут...)?

• Постоји ли неко веровање везано за врсту животиње која се припрема за божићни ручак? Да ли се гата према плећки божићне печенице? Ко то ради и шта говори?

• Да ли постоји и неко друго јело које се припрема?

• Да ли се ујутру на Божић иде по воду на извор / бунар? Да ли се дарује? Ако се дарује, чиме се то ради (јабука, ораси, суве шљиве) и зашто се то чини? Како се узета вода назива и у коју се сврху користи (умивање, мешење чеснице...)?

• Да ли се на други или трећи дан Божића носи колач куму? Ако му се не носи колач, шта се носи? Да ли се још некоме (нпр. ћерки, зету...) носи храна или колач?

• Шта се ради са костима од божићне печенице, кокошке, рибе (бацају се, остављају се за гатање или лечење...)? Ако се остављају, где се и како чувају, и у којим се приликама употребљавају?

• Када се „износи“ Божић? На који начин (чишћење – чиме и где се баца „ђубре“)? Ко то ради и у које време? Шта се ради са метлом којом се чисти?

• Да ли неко долази први ујутру на Божић? Ако је одговор потврдан описати ко долази, шта ради ради и колико остаје у кући?

• Да ли се неком дају поклони – коме, када и зашто?

Мали Божић – Нова година

• Шта се ради на Мали Божић? Да ли се оставља нешто од божићне хране (део колача, глава божићне печенице...)?

• Да ли се припрема неко посебно тесто и како се назива (*василица*)? Како изгледа? Описати поступак његове припреме и употребе.

• Да ли има веровања и посебних обичаја током божићних празника повезаних са плодношћу поља, стоке, здрављем укућана, љубавном „магијом“?

Крстовдан

• Да ли се на Крстовдан пости? Да ли се уопште узима храна током дана?

• Да ли се једе пасуљ од Бадњег дана?

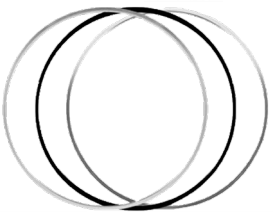
• Спрема ли се неко посебно јело (пихтије)? Ако се спрема, када се једе?

• Да ли се месе поскурице и потом деле на Богојављење?

Богојављење

• Да ли се узима богојављењска водица и за шта се употребљава?

• Колико се дуго она чува у кући? Шта се ради са преосталом водом након узимања нове?



Ђорђина Трубарац Матић
djordjina.trubarac@ei.sanu.ac.rs

СЛАВСКИ ОБИЧАЈИ МЕЂУ СРБИМА У РУМУНСКОМ БАНАТУ*

Род родила шљива ранка,
преродила ј' караманка
нема кој' да обиђе
шљиву ранку караманку![59]

Породичична слава је обичај којег се српски народ истрајно и чврсто држао кроз векове, а држи се и данас у неком новом, савременом облику. Иако је њено порекло још увек предмет отворених научних полемика, јасно је да се ради о обичају који у свом корену почива на изузетно архаичним слојевима старобалканских религијских супстрата.[60] Ипак, у форми/формама у којима је ми данас познајемо кроз непосредно искуство, али и етнографске описе њених модалитета са ширег балканског простора – етнографски документоване током про-

* Ова студија је резултат рада на пројекту *Истраживање историје и културе Срба у Румунији,* у организацији Центра за научна истраживања културе Срба у Румунији при Савезу Срба у Румунији (Темишвар), као и рада у Етнографском институту САНУ који финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја РС а на основу Уговора о реализацији и финансирању научноистраживачког рада НИО у 2022. години број: 451-03-68/2022-14/200173 од 04.02.2022.

[59] Овај рад посвећујем свим својим казивачима које сам имала срећу да упознам током теренсих истраживања у Румунији, провевши с њима кратко време, али увек испуњено топлином, срдачношћу и предусретљивошћу с њихове стране. Готово сви они били су у поодмаклим годинама и живели су у самоћи са својим сећањима, искуствима и немим причама. Сваки пут при преласку неког од тих прагова могли су се осетити узбуђење и радост што им у кућу улази гост – и то из Србије! Нека би им у добру чешће гости долазили! Верујем да ћу до краја живота ризничити исечак вечности који се отворио преда мном тог 12. јуна 2019, кад је једна од саговорница – осамдесетосмогодишњи славуј из Златице – запевала *Род родила шљива ранка.*

[60] Добар пресек основних полемичких токова и хипотеза у вези са пореклом славе могуће је наћи у радовима објављеним у зборнику посвећеном породичној слави, в. Велмар-Јанковић 1985.

текла два века – славу чини амалгам старобалканских и хришћанских религијских садржаја (Грујић, 1930), који су вероватно обликовани у периоду од 13. до 18. века, као производ мисионарске делатности светосавске Цркве (Богдановић, 1985: 510–511; Ковачевић, 1985: 532). Напор Цркве да неком претхришћанском праоблику славе (о коме можемо само да нагађамо) дâ хришћанску, црквеноприхватљиву форму, свакако је био пропорционално сразмеран везаности народа за тај обичај, што опет индиректно говори о томе да се није радило о паганском обичају који је било могуће лако искоренити, већ да је једини пут била његова ресемиотизација и хришћанизација. Иако је тај циљ у великој мери дао резултате, у описима славских обичаја којима располажемо, још увек се налази прегршт претхришћанских елемената, који су у њима неоспорни.

Као феномен дугог трајања слава је опстајала на разуђеном простору, који је током историје био раздељиван по различитим основама на друштвено-културне зоне са неуједначеним условима за живот заједница које су биле носиоци славске обичајне праксе, као и под утицајима различитих световних и црквених власти. Зато не треба ни да чуди огромна разноликост славских обичаја која је уочена од регије до регије и од једног места до другог. Све то веома усложњава проблем њеног коначног и потпунијег дефинисања као обичајног феномена. Ипак, јасно је да је славу погрешно посматрати као униформни и фиксирани обичај у било ком од њених варијантних модалитета. То ће бити могуће тек ако она престане да постоји, тј. нестане из живе обичајне праксе. Већ је примећено да је начин прослављања славе у савременим условима претрпео извесне трансформације (Ивановић Баришић, 2017: 142), што је свакако био и предуслов њеног опстанка у савременим друштвено-економским условима живота. Имајући све то у виду, као један од важних аспеката проучавања славе данас свакао треба да буде питање њеног трајања у условима измењене функционалности. Ова питања су у директној вези и са обавезом Републике Србије да се брине о очувању овог обичаја од када је слава 2014. године уврштена на Репрезентативну листу заштићених нематеријалних добара УНЕСКА.

Заинтригиран феноменом жилавости с којом слава опстаје међу Србима у условима савремног живота, Душан Бандић се својевремено упитао зашто је то тако и „зашто је баш слава показала толику способност надживљавања“ (Бандић, 1986: 9). Објашњење за то је покушао да нађе пришавши феномену славе с функционално-комуникацијске позиције, издвајајући је као „једини празник породице“

који „функционише као посебан вид установе гостопримства“ (Бандић, 1986: 12). С позиције савремених друштвено-економских императива и доминантних идеолошких наратива којима се релативизују како значај традиционалне породице тако и традицијски вредносни системи, област функционалноти о којој говори Бандић делује готово анахроно, али слава се за сада ипак одлично држи међу савременим Србима. Велики број аутора је до сада исказао став да је слава обележје српског народа, а Никола Павковић констатује да је „на нивоу етноекспликације то схватање опште“ (Павковић, 2015: 141; такође уп. Бандић, 1986: 17) и у праву је. Срби се по слави распознају како међу другим народима, тако и међусобно.

По питању тога да ли се слава може сматрати типично српском или не било је дисонантних гласова који су истицали историјске податке о некадашњем постојању славског обичаја међу католицима у Босни, Херцеговини, Далмацији и Славонији, као и податке о њеном садашњем постојању у одређеним етничким џеповима других балканских народа (рецимо, в. Филиповић, 1985; Павковић, 2015: 124). Ипак, чињеница је да су такви примери пронађени само у граничним регијама непосредних етничких прожимања са Србима,[61] да је слава „била и остала народно-црквени празник Срба кроз векове“ (Павковић, 2015: 141) и да је забележена свуда где је Срба било и где их има. Из перспективе правне етнологије, она представља „трајно наследно духовно и социјално добро“ (Павковић, 2015: 132) сваког појединца који је обележава, што препознају и закони Републике Србије, којима се гарантује право на слободан дан сваком свечару на дан његове славе.

На плану научног изучавања обичаја прослављања крсне славе урађено је доста: прикупљено је обиље етнографских описа из различитих крајева Балкана, указано је на низ историјских извора из којих је могуће стећи увиде у раније периоде и начине прослављања славе како међу српским становништвом тако и у зонама где је обележавају припадници других балканских народа. Ипак, слава и даље представља једну од најзамршенијих и најинтригантнијих тема коју прате многа још увек отворена питања.[62] Свакако најзахтевнија се тичу семиотике овог обичаја, а било које полазиште које се базира на

[61] Веома добар увид у зоне са етнографски забележеним славским обичајима међу несрпским становништвом пружа зборник радова посвећених слави у лимитрофним зонама Петровић, Богдановић, 1998.

[62] За пресек основне грађе и увид у токове полемика в. Недељковић, 1990: 205–226; Велмар-Јанковић, 1985; Ковачевић, 1985; Петровић, Новаковић, 1998; Синани, 2012; Павковић, 2015.

генерализацијама је упитно, јер мноштво варијанти славских модела отежава њено уклапање у непорозне и фиксне категорије. Како је приметио Миле Недељковић, славу је „теже од свих других обичаја подвести под јединствен конац равнања, јер се она тако неуједначено и разнооблично проводи да разлике у томе могу ићи и до потирања“, закључујући да се одржала „уз једно опште правило да – нема правила“ (Недељковић, 1990: 205). Обично се истичу карактеристике које славу везују за тзв. култ предака, аграрну и хтонску сферу, а полемике у вези са претежношћу неке од њих константно су пратиле научно проучавање славе као феномена. У етнографски забележеним модалитетима славских обичаја сво троје су присутни и осцилирају ка различитим тежиштима у зони испод спољашњег хришћанског слоја славског светковања светитеља као заштитника породице и куће.

На основу расположивих етнографских описа, етнолози су углавном истицали следеће елементе парадигме славских обичаја, а овде ћемо се држати категорија које је издвојила Милина Ивановић Баришић (Ивановић Баришић, 2017: 146–147):

а) <u>време</u>: календарски, породичне славе се најчешће прослављају током јесени, зиме и пролећа; забележено је више временских модела прослављања славе: од један, два, три, четири, пет или шест дана (Недељковић, 1990: 207–208), с тим што се тродневни модел намеће као онај који је до пре једног века вероватно био најзаступљенији; данас је то једнодневни модел;

б) <u>простор</u>: кућа и црква

в) <u>учесници</u>: свечери, гости, а опционо и свештеник

г) <u>веровања</u>: славу прате веровања на којима почивају правила у вези са њеним наслеђивањем, преношењем, важношћу и начином њеног прослављања;

д) <u>радње</u>: припрему и уприличавање (бар једне) обредне гозбе (која подразумева припремање одређене хране и различитих врста обредних хлебова), молитва, паљење и гашење славске свеће, позивање гостију, дочекивање и услуживање гостију, освештавање воде, резање славског колача и дизања славе (након резања, домаћин део колача с босињком, тзв. ружу/киту, диже у правцу славске иконе и наздравља слави), напијање у славу, даривање гостију на растанку;

ђ) <u>обредни предмети</u>: славска икона, славска свећа, славски колач, кољиво, вино, тамјан, (поједини аутори наводе и кандило и уље, иако се ради о елементима који веома често нису присутни у старијим етнографским описима славских обичаја);

е) весеље: сем религиозног, слава има наглашен друштвени карактер, који се огледа – сем узајамног посећивања, угошћавања и даривања – у веселој атмосфери која наступа након славског ручка, када се време проводи у причи и песми.

❖ ❖ ❖

Обичаји везани за прослављање породичне славе међу Србима у румунском Банату били су једна од тема које је истраживала екипа Етнографског института САНУ током четири краћа теренска истраживања у периоду од 2016. до 2019. године. Теренски боравци су обављени у оквиру пројекта *Истраживање културе и историје Срба у Румунији* (у наставку: Пројекат), реализованог под покровитељством Центра за научно истраживање културе Срба у Румунији, који своје делатности врши уз финансијску подршку Савеза Срба у Румунији. Руководилац пројекта био је проф. др Михај Радан. Прво теренско истраживање обављено је 2016. год. на територији Централног Баната (Дињаш и Ченеј),[63] друго 2017. год. у Дунавској клисури (Белобрешка, Дивич, Стара Молдава),[64] треће 2018. год. у Поморишју (Чанад и Фенлак) и Банатској Црној Гори (Краљевац),[65] а четврто 2019. год. у Пољадији (Соколовац, Луговет, Златица).[66] Током поменутих теренских истраживања спроведено је сакупљање етнографске грађе забележене у виду звучних и видео записа.[67] Сви наши казивачи су добровољно пристали да буду снимљени и да подаци добијени од њих буду коришћени у научне сврхе. Интервјуисано је укупно 55 особа. Разговори су вођени у виду полу-структурисаних интерјуа. Наши казивачи су били махом старије и средње доби, оба пола и већином се радило о особама са завршеном основном или неком средњом стручном школом.

[63] Истраживање је обавила др Милина Ивановић Баришић.

[64] Истраживања су обавиле др Милина Ивановић Баришић, др Нина Аксић и др Ђорђина Трубарац Матић.

[65] Истраживачку групу су чиниле др Милина Ивановић Баришић, др Бојана Богдановић и др Ђорђина Трубарац Матић

[66] Истраживачку групу су чиниле др Милина Ивановић Баришић, др Бојана Богдановић и др Ђорђина Трубарац Матић.

[67] Могуће их је добити на увид обраћањем члановима истраживачке групе ЕИ САНУ, као и вођи пројекта, проф. др Михају Радану.

СРБИ У РУМУНСКОМ БАНАТУ

Присуство Словена на територији Баната има свој континуитет још од раног средњег века (Поповић, 1955: 15), а с обзиром да банатска топонимија има већином словенски карактер (Радан, 2015б: 354), намеће се као закључак да је словенска популација Баната још од најранијих времена била веома бројна. То указује и на потенцијално значајно присуство супстрата аутохтоне словенске популације ове регије код данашњег српског и румунског староседелачког становништва румунског Баната (уп. Радан, 2015б: 354). Значајан талас српских досељеника – од простог народа до високог племства – настанио је пределе Баната током периода турских продирања на север (в. Церовић, 1997; Јашин, 2015; Радан, 2016: 180), а таласи миграција су од тада тек повремено јењавали. Из поменутих разлога етнокултуролошко истраживање банатских Срба представља изазован и сложен задатак.

Комуникацијска одвојеност од матице у периоду од краја Другог светског рата до деведесетих година двадесетог века и почетка демократске транзиције у Румунији, као и репресивни период који је наступио по доношењу *Резолуције Информбироа о стању у Комунистичкој партији Југославије* 1948. год. оставили су трага на виталност српских заједница – што се види и из следећих статистичких података Темишварске епархије у Румунији, у којој је 1924. год. било 44.078 Срба, а према попису из 2011. год. тај број је пао на свега 18.076 особа (Степанов, Степанов, 2014: 13). Од њих чак 93,95% живи у Банату, распоређено у четири жупаније: Тимиш (55,89 %), Караш-Северин (27,86 %,), Арад (4,69 %) и Мехединц (5,51 %), док су остали расути по остатку Румуније (Степанов, Степанов, 2014: 25). Разлоге за овако драстично смањење броја Срба, као и њихово исељавање и расипање треба тражити у спрези румунских државних политика по питању српске мањине, идеолошки оптерећених односа са Титовом Југославијом, као и расељавања мотивисаног политиком економског развоја и индустријализације земље:

> Распршивање Срба по целој Румунији уследило је углавном после Другога светског рата као последица „онемогућавања народних непријатеља", „правилног решавања националног питања", „складног развоја привреде на читавој државној територији" итд., а ту треба убројати: одређивање обавезног места боравка неким „незгодним" Србима, насилна расељавања и депортовања (најмасовније је било депортовање у Бараган 1951), обавезно распоређивање на радна места широм државе након завршетка студија (Степанов, Степанов, 2014: 25).

Након уласка Румуније у Европску унију дошло је до масовног исељавања у европске и друге земље света мотивисаног економским разлозима.

До пописа из 1992. год. већина Срба у Румунији је живела у селима, а данас је већи број оних који су настањени у урбаним срединама – готово трећина свих Срба у Румунији живи у Темишвару (Степанов, Степанов, 2014: 19, 26). По свом пореклу, заједнице Срба у градским срединама Румуније чине популацију хетерогеног састава по питању зона из којих долазе и обичаја које су са собом донели. Једина теренска истраживања румунских Срба у градској средини (конкретно, у Темишвару), обавила је Мирјана Павловић током својих краћих теренских боравака у том граду 2002, 2003. и 2005. год. (Павловић, 2012: 35). Теме породичне славе дотакла се тек узгредно (в. Павловић, 2012: 159–160). Град, као изразито мултинационална средина урбаног типа, има својих специфичности које утичу на обликовање праксе придошлог приградског и сеоског становништва, па тако постаје зона међусобних утицаја и прожимања, али и прилагођавања на средину. Све то се рефлектује на обиковање начина упражњавања обичаја, који такође попримају хибридни карактер. Због тога би истраживање и анализа података о прослављању породичне славе међу српском градском популацијом у Румунији изискивало и специфичан приступ. Пре свега, да би уопште могло да се обави квалитено прикупљање података о прослављању славе у градским срединама, као и њихова каснија анализа, неопходно би било располагати већ обрађеним подацима из свих сеоских средина у којима Срби живе, што ми за сада немамо – то ће омогућити формулисање довољно детаљног упитника. Из наведених разлога ће славски обичаји градских Срба у Румунији бити искључени из ове студије, која ће бити фокусирана на представљање и анализу података о обичају прослављања породичне славе који су прикупљени током већ поменутих теренских истраживања истраживача Етнографског института у периоду 2016–2019. год.

Географско подручје румунског дела Баната у коме данас номинално живи српска мањина могуће је поделити на следеће географске целине: 1) подручје северног Баната у које спадају насеља у долини реке Мориш, тзв. Поморишје; 2) подручје средишњег централног Баната, у које спадају Темишвар и околна равничарска села која гравитирају ка овом граду; 3) подручје источно-централног Баната познато под називом Банатска Црна Гора; 4) подручје југозападног дела румунског Баната познатог под називом Пољадија; 5) села са значајним присуством

српског становништва у Дунавској клисури у провинцији Караш-Северин, као и 6) села ситуирана нешто ниже низ Дунав, у провинцији Мехединци, од којих је најзначајније Свиница.

У зависности од положаја и социокултурних прилика у свакој од ових регија разликује се и степен виталности српских заједница, њихове акултурације и асимилације. Ови фактори су у спрези са степеном очуваности етнокултуролошких маркера самих заједница, а један од најзначајнијих међу њима свакако је и обичај прослављања породичне слава.

1) *Поморишје* је равничарска регија северног Баната која гравитира ка тромеђи Румуније, Мађарске и Србије. Налази се у доњем сливу реке Мориш. Од насеља са присуством српских заједница, сем града Арада, издвајају се села: румунски Чанад (рум. *Cenad*), Варјаш (рум. *Variaş*), Фенлак (рум. *Felnac*), Надлак/Нађлак (рум. *Nădlac*), Торња (рум. *Turnu)*, Печка (рум. *Pecica)*, Саравола (рум. *Saravale*) и Нађфала/Нађвала/Нађвола (рум. *Satu Mare*), Моноштор (рум. *Mănăştur*) и Мунара (рум. *Munar*). Поморишка регија је изразито етнички хетерогена средина. Данас већинску етничку групу чине Румуни, чији број се константно повећавао од 1920. године. Немци су чинили значајан део популације ове регије до средине 20. века, када њихов број нагло опада. У истом периоду је веома опао и број Срба. Од мањина, значајно је и присуство Мађара, Рома, Словака и других.[68]

Подаци који ће бити представљени у овој студији прикупљени су током теренских истраживања у Чанаду и Фенлаку, у којима су разговори вођени са укупно 13 казивача, од којих је једна саговорница, родом из Сараволе, по сећању дала опис начина прослављања крсне славе у својој родитељској кући, као и начина прослављања у Нађфали, одакле јој је муж, а где је са њим провела дужи период живота. Фенлак се налази на неких 20 километара југозападно од Арада и припада општини Арад. По црквеним подацима из 1905. године, имао је укупно 2970 становника, од којих је Срба било 1508, те су чинили нешто више од 50% становништва (Косовац, 1910: 690). Од друге половине 20-ог века број Срба у Фенлаку је у сталном опадању, а на последњем попису из 2011. год. било их је 162, те су чинили око 6% укупне популације села (Степанов, Степанов, 2014: 30). Чанад се налази око 70km североисточно од Темишвара, на самом североистоку румунског Баната. Статистички подаци о Србима у Чанаду указују на процес сталног опадања њиховог броја. На попису из 2011. год. у Чанаду је живело 269 Срба, тј. 6,4%

[68] За прецизне податке са пописа од 1880. до 2002. год. у наведним местима в. Varga, 2000a.

укупног становништва.[69]

2) *Централни Банат* припада равничарској регији чија насеља гравитирају ка Темишвару. Сем Темишвара присуство српског становништва постоји и у градовима Дети (рум. *Deta*), Великом Семиклушу (рум. *Sânnicolau Mare*) и Чакову (рум. *Ciacova*), као и у селима: Гаду (рум. *Gad*), Дежану (рум. *Dejan*), Денти (рум. *Denta*), Дињашу (рум. *Diniaş*), Ћиру (рум. *Giera*), Иванди (рум. *Ivanda*), Кетфељу (рум. *Gelu*), Кечи (рум. *Checea*), Кнезу (рум. *Satchinez*), Малом Бечкереку (рум. *Becicherecu Mic*), Малом Гају (рум. *Gaiu Mic)*, Немету (рум. *Beregsău Mic*), Овсеници (рум. *Ofseniţa*), Парацу/Парти (рум. *Parţa*), Рудни (рум. *Rudna*), Светом Ђурађу/Сенђурађу (рум. *Sângeorg*e), Соки (рум. *Soca*), Српском Семартону (рум. *Sânmartinu Sârbesc*), Толвадији (рум. *Livezile*), Улбечу (рум. *Peciu Nou*), Фењу (рум. *Foeni*) и Ченеју (рум. *Cenei*). Иако се и овде ради о етнички изразито хетерогеним срединама, крајем деветнаестог века (на попису из 1880 год.) Срби су још увек чинили већину становништва у Дињашу, Гаду, Иванди, Кетфељу, Немету, Рудни, Сенђурађу, Соки, Српском Семартону и Ченеју, али је у другој половини двадесетог века њихов број почео значајно да опада у односу на новопридошле Румуне, који сада чине већину у свим овим селима, сем у Соки, где су већина постали накнадно досељени Украјинци.[70]

Етнографски подаци из ове регије који ће бити представљени сакупљени су током теренских истраживања у селима Дињаш и Ченеј, када су разговори вођени са 3 казивача. Село Дињаш се налази на неких 20 km источно од српско-румунске границе и око 25 km западно од Темишвара. Најстарије помињање села датира из 1660. год., када су у Дињашу прикупљани прилози за Пећку патријаршију, што је остало забележено у *Катастиху Пећке патријаршије* (Поповић, 1955: 39). Све до друге половине 20. века већину становништва у Дињашу су чинили Срби, али насељавањем Румуна (које започиње током последње деценије 19. века) тај се однос постепено мењао, тако да на попису из 2002. год. Румуни чине две трећине становника села. Први попис становништва који региструје присуство Румуна у Дињашу датира из 1890. год., у коме се наводи да у селу живи 1567 становника, од који су 4 Румуна, 25 Мађара, 103 Немца и 1434 Срба. У претходном попису из 1880. год. однос међу етничким групама је био приближно исти, с тим што није било регистрованог присуства Румуна у селу. Значајни пад

[69] За статистичке податке са пописа из 2011. год. како за Чанад тако и за Фенлак, в. Степанов, Степанов, 2014: 30.

[70] За податке о пописима у овим местима одржаним у периоду од 1880. до 2002. год. в. Varga, 2000a.

броја Немаца и Мађара региструје попис из 1930. год., док попис из 1966. год. најављује прекретницу у пропорцији бројчаног односа Румуна и Срба – тада се број Румуна удеветостручује у односу на попис из 1941. год., док број Срба опада за 38%. Ова тенденција ће бити видна и на наредном попису из 1977. год. када ће се број Румуна дуплирати, док ће број Срба опасти за нешто више од 32%. Од деведесетих година 20. века Румуни чине већинско становништво Дињаша.[71] На попису из 2011. год. у Дињашу је преостало 211 Срба, што чини 21,8% становништва (Степанов, Степанов, 2014: 28)

Ченеј је село које је након распада Аустоугарског царства после Првог светског рата припадало територији Краљевине Срба, Хрвата и Словенаца до 1923. год., када долази до дефинитивног територијалног разграничења са Румунијом. Тада оно постаје део Румуније, а српско становништво Ченеја преко ноћи прелази у статус мањинског народа. Крајем деветнаестог века, Ченеј је био доминантно српско-немачко село са приближно истим бројем српског и немачког становништва. Тако, рецимо, попис из 1910. год. региструје међу житељима Ченеја следећи састав: Срба 1409, Румуна 43, Мађара 198, Немаца 957, Хрвата 96, 1 Словак. Приближно исти однос у бројности припадника етничких група се примећује и у другим пописима спровођеним до средине двадесетог века, али уз приметно стални раст броја Румуна. Тако се на попису из 1966. год. број Немаца преполовио у односу на број из 1930. год. (са 1033 особе на 505), број Румуна је скочио са 82 на 588; Мађара такође, са 184 на 350, док је број Срба остао приближно исти (њих 1185 на пипису из 1930. год и 1149 пописаних 1966. год). Као и у случају Дињаша, на следећим пописима ће прогресивно бити видан раст броја Румуна, уз значајно опадање броја свих осталих етничких група. Године 1992. Румуни постоју већинска етничка група (1030) наспрам 324 Мађара, 92 Немца, 12 Рома, 6 Украјинаца, 677 Срба, 18 Хрвата и 1 Бугара.[72] На попису из 2011. год. у Ченеју је било 428 Срба, што је чинило 24,2% становника села (Степанов, Степанов, 2014: 30).

3) *Банатска Црна Гора* се налази у Тамишкој жупанији, североисточно од Темишвара и представља најисточнију тачку Румуније у којој још увек има насеља са већински српским становништвом. Историјски подаци указују на присуство Срба у Банатској Црној Гори од XV века на овамо.[73] До пре стотинак година Срби су чинили

[71] За све поменуте податке, в. Varga, 2000a: 89.

[72] За све наведене податке са пописа в. Varga, 2000a: 35.

[73] За више историјских података и литературу на ту тему, в. Милин, 2016: 84–85.

апсолутну већину у селима Станчево (рум. Stanciova), Петрово Село (рум. Petrovaselo), Краљевац (рум. Cralovăţ), Лукаревац (рум. Lucareţ), Хрњаково (рум. Herneacova) и Рекаш (рум. Recaş). Срби још увек чине већинско становништв у Краљевцу, Петровом Селу и Станчеву, док су у Лукаревцу значајна мањина (око 30%)[74]. Ова четири села данас чине „српску етничку енклаву" (Церовић, 1997: 487). У Хрњакову су Срби били већинско становништво до пописа из 1890 год., када се њихов број нагло и драстично смањио са 728 (од укупно 1018) из 1880. на 123 становника, а већ на наредном попису из 1900. год., тај број је пао на 37. Ова тенденција се наставила да би на попису из 2002. год. у селу била само једна особа која се изјаснила као Србин.[75] Што се Рекаша тиче, он је специфичан по томе што се у њему, сем мањинских Срба, налази значајна заједница Шокаца. С обзиром на то да су се на пописима из 1880. и 1890. године листом изјаснили као Срби,[76] било би интересантно утврдити степен њиховог етнокултуролошког сећања.

Подаци из Банатске Црне Горе које ћемо овде представити сакупљени су током истраживања обављених у јулу 2018. године у Краљевцу, селу смештеном на брегoвитом трену које се налази на неких 40 km источно од Темишвара. Село има цркву посвећену св. Ђорђу и основну школу. На попису из 1992. год. у Краљевцу је било 239 Срба и чинили су око 94,5% становника. Њихов број је у сталном опадању. На попису из 2011. год. било их је 98, што је чинило 64,5% становништва села.[77] У Краљевцу су обављени разговори са 4 казивача старије доби.

4) *Пољадија* је смештена у котлини реке Нере између Банатских планина у Румунији и Вршачког брега у Србији. Ради се о етнички хетерогеној средини настањеној Србима, Румунима, Мађарима и Чесима, а до средине двадесетог века била је веома бројна и немачка заједница. Са румунске стране становништво већински чине Срби и Румуни. Српску популацију пољадијских села чине Банатске Хере, које су етнографски исцрпно описане средином 20. века (в. Филиповић, 1958а). Села са значајним присуством Срба у румунском делу Пољадије чине: Соколовац/Сакаловац (рум. *Socol*), Луговет/Ланговет (рум. *Câm-*

[74] За све податке погледај в. Varga, 2000a.

[75] За све наведене податке са пописа в. Varga, 2000a: 97.

[76] На наредним пописима из 1900. и 1910. год. су се већински изјаснили као Шокци. За наведене податке в. Varga 2000a: 96, под тачком: 1. Recaş – Temesrékas. Код података за године 1900. и 1910. обратити пажњу на фусноте a) и b) у којима се налази податак да је ово становништво тада махом убројано у „друге остале" након што су се изјаснили као Шокци. Од пописа из 1977. значајан број је почео да се изјашњава Хрватима.

[77] За поменуте статистичке податке в. Степанов, Степанов, 2014: 28.

pia), Златица (рум. *Zlatiţa*), Прњавор (рум. *Pârneaura*), Базјаш (рум. *Baziaş*) и Лесковица (рум. *Lescoviţa*). У Соколовцу и Луговету Срби још увек чине већинско становништво, иако њихов број константно опада.[78] У Златици су Срби чинили већину до 90-тих година 20. века, када њихов број почиње значајно да пада. Сем Румуна, чији је број у сталном порасту, у селу постоји и присуство чешке мањине.[79] У Лесковици су крајем 19. века, на попису из 1880. год. Срби чинили 75% становништва, док је на попису из 2002. год. њихов број пао на приближно 9,5 %.[80] Прњавор је слабо насељен, а Срби у њену данас чине око 18% популације. Остало су већински Румуни.[81] Базјаш је крајем 19. века био претежно немачко село са јаким мањинским заједницама Срба и Мађара. Током 20. века су се Немци и Мађари иселили, а већину становника чине придошли Румуни. На попису из 2002. год. Срби су чинили око 17% становништва Базјаша.[82]

Подаци о породичној слави у пољадијским селима који ће бити изнесени и анализирани у овој студији базирају се на до сада објављеној литератури (Филиповић, 1958б), као и на теренским истраживањима спроведеним током јуна 2019. године у Соколовцу, Златици и Луговету, када су разговори вођени са 22 казивача.

5) *Банатску клисуру* чини улазни део Ђердапске клисуре са румунске стране границе, који припада округу Караш-Северин. Преко пута, са српске стране, налазе се Велико Градиште и Голубац. Села ове регије гравитирају ка варошицама Стара Молдава (рум. *Moldova Veche*) и Решица (рум. *Reşiţa*). У Решици, која је изразито етнични хетерогена варош, Срби су чинили мањину. У Старој Молдави, до након Другог светског рата, српско становништво је чинило преко 90% популације. Индустријализација места која је спроведена током 50-их и 60-их година двадесетог века узроковала је интензивно досељавање румунског живља и знатан пораст броја становника, па Срби сада чине нешто мање од 15% популације.[83] Остала насеља у овој области Румуније која имају значајно присуство српског живља су: Белобрешка (рум. *Belobreşca*), Дивич (рум. *Divici)*, Љупкова (рум. *Liubcova*), Српска Пожежена (рум. *Pojejena de Sus*), Мачевић (рум. *Măceşti*), Нова Молдава (рум. *Moldova Nouă*), Радимна (рум. *Radimna*) и Шушка (рум.

[78] В. детаљне податке у Varga, 2000б: 96–97.
[79] За податке са пописа спроведених у периоду између 1880. до 2002. год. в. Varga, 2000б: 97.
[80] За податке са пописа спроведених у периоду између 1880. до 2002. год. в. Varga, 2000б: 75.
[81] За податке са пописа спроведених у периоду између 1880. до 2002. год. в. Varga, 2000б: 97.
[82] За податке са пописа спроведених у периоду између 1880. до 2002. год. в. Varga, 2000б: 96.
[83] В. детаљне податке за оба града у Varga, 2000б.

Şuşca). Сем у Новој Молдави и Шушки, у којима су Срби увек чинили мањинске заједнице, у преосталим селима су били апсолутна већина до друге половине 20-ог века, када се у Љупкови број Срба значајно смањује, док истовремено расте број Румуна.[84] Села која су се до данас одржала као претежно српска су: Белобрешка, Дивич, Мачевић, Радимна и Српска Пожежена.[85] Подаци који ће бити представљени сакупљени су за време теренског истраживања обављеног током јуна 2017. године у насељима Стара Молдава, Белобрешка и Дивич. Разговори су вођени са 16 казивача. У сва три наведена места је број Срба у сталном опадању у односу на остатак становништва, што је могуће видети из следећих статистичких података (Степанов, Степанов, 2014: 27–30):

Место	1992.		2011.	
	Број	%	Број	%
Белобрешка	622	87,4%	477	84,1%
Дивич	344	90,1%	239	84%
Стара Молдава	1782	15,1%	1016	8,7%

6) *Свиница* (рум. *Sviniţa*) је насеље у округу Мехединци, на румунској страни Ђердапске клисуре, низводно у односу на већ наведена клисурска села. Смештено је у подножју Алмашких планина. Већину становника у Свињици чине Срби. Иако се укупан број становника у Свиници налази у благом опадању, процентуална заступљеност Срба у овом селу варира, али је стабилна. За сада, у оквиру Пројекта, истраживачки тим Етнографског института још увек није обавио теренска истраживања у овој регији (иако су она у плану), тако да ће за потребе ове студије бити коришћени искључиво подаци доступни у до сада објављеној литератури. Теренска истраживања Свињичана су од 60-тих година двадесетог века спровођена у неколико наврата од стране етнолога, лингвиста и етномузиколога. За нашу тему су посебно значајни етнолошки радови[86] и то они који се баве темом породичне славе (Зечевић, 1971). Ти подаци ће бити уврштени у компаративну анализу на крају студије.

[84] За детаљне податке са пописа спроведених од 1880. до 2002. год. в. Varga, 2000б: 22,

[85] За детаљне податке са пописа спроведених од 1880. до 2002. год. у свим наведеним насељима в. Varga, 2000б: 9, 22, 80–81.

[86] В. тематски зборник посвећен Свињици у: Недељковић, 1971.

Карашевци. Сем до сада поменутих регија и насеља са номинално српским становништвом, за тему којом се бавимо неизоставно је осврнути се на Карашевке, који живе у провинцији Караш-Северин, у долини реке Караш (југозападни део румунског Баната). Карашевци су римокатолици и данас се апсолутна већина њих изјашњава као Хрвати. Увид у пописе становништва у карашевским насељима у последњих 140 година сведоче о великим колебањима овог живља по питању етничког опредељења. Тако, рецимо, ако погледамо резултате пописа из 1880. године, који је најстарији попис с којим располажемо а да је садржао питања у вези са матерњим језиком и етничком припадношћу, у општини Карашево (насеља Карашево, Јабалче и Нермић),од укупно 4653 пописаних становника општине, њих 4370 изјаснило се да им је карашевски матерњи језик, од којих је 4276 рекло да су Срби. Не постоји податак да се иједна преостала особа изјаснила као Хрват. Већ десет година касније, на попису из 1890. год., ситуација се драстично мења, па се Србима изјашњавају само 3 особе, а Хрватима 4135. На неколико наредних пописа на којима је било могуће изјаснити се по питању етничке припадности, а не само матерњег језика (пописи из 1920, 1930. и 1941. год.) видна је неопредељеност и неизјашњавање по овој основи (Карашевци су уписани као „остали", иако чине већину становника). До промене долази на попису из 1956. год., када се од укупно 3864 пописаних, њих 3527 изјашњавају као Срби (остали се изјашњавају као Румуни, Мађари, Немци, Роми, Чеси и Словаци – нико се није изјаснио као Хрват). Слично се десило и на попису из 1966. год.: од укупно 3857 становника, њих 3551 се изјашњавају као Срби, Хрвата нема, а остали су Румуни, Мађари, Немци, Чеси, Словаци, Роми и Бугари. До драстичног обрта долази већ 11 година касније, на попису из 1977. год., када се од укупно 3829 становника, само њих 75 изјашњавају као Срби, док се као Хрвати изјашњава њих 3420. Нејасна идеја о етничкој припадности и језику којим говоре Карашевци назире се и из резултата пописа из 1992. год.: тада се 3193 особе изјашњавају да им је српски матерњи језик, али се на питање о етничкој припадности њих 1937 изјашњава да су Карашевци, 121 да су Срби и 1141 да су Хрвати. На наредном попису из 2002. год. број оних који су се изјаснили да им је матерњи језик хрватски се више него удвостручио (2600 особа), док се Хрватима сматрало њих 2758. Српски као свој матерњи језик је навело само 11 особа, а 16 особа се изјаснило да су Срби (Varga, 2000b: 31).[87] Свакако би било интересатно реконструисати, на основу

[87] За појединачне податке сваког од наведена три карашевска насеља, в. Varga, 2000b: 31–32.

расположивих података, конкретне догађаје који су били окидачи за ова нагла колебања у етничком и језичком изјашњавању Карашевака у наведеним пописима.[88] На основу онога што се види из предочених података можемо да знамо да су кључни временски оквири када је дошло до догађаја који су наводили Карашевке да измене своју етничку идентификацију били периоди од 1881. до 1890. год. (када се десила прва нагла промена, али која није била дуготрајна, нити коначна), затим период од 1967. до 1977. год. и, коначно, период од. 1993. до 2002. год. Из полемика које су на тему етничке припадности Карашевака вођене чак и у дневној штампи у међуратном периоду (уп. Ердељановић, 1929а; 1929б; Влашић, 1929), назире се кључна улога католичког свештенства како на етничко тако и на језичко колебање, а касније и опредељивање Карашевака да се данас већински изјашњавају као Хрвати.[89] Упркос томе треба нагласити да је значај поистовећења Карашевака са Хрватима у првом реду политичке природе, јер на основу свих расположивих, а науци данас познатих података, тешко је замислити могућност да се у будућности чињенично оповргне српско порекло Карашевака, с обзиром на дијалекатске одлике њиховог говора и низ етнокултуролошких показатеља који упућују на то.[90]

Из перспективе сагледавања праксе прослављања породичне славе, за нас је свакако најзначајнија чињеница да су Карашевци до данашњих дана сачували овај обичај (Радан, 1998; Радан, 2004: 34–98; Радан, Ускату, 2011) и то у облику подударном с обредним моделима

[88] О теми оваквог колебања Карашевака писао је проф. Михај Радан, в. Радан, 2004б. У вези са овим питањем би свакако требало консултовати и за сада још увек необјављени дипломски рад Миље Радана одбрањен 2002. године, који је у целости посвећен овој теми, а у који ми за сада нисмо имали увид. Посебан значај овог рада почива у томе што је рађен из емске перспективе истраживача који и сам припада карашевској заједници, в. (Radan, 2002).

[89] О планском покатоличавању Карашевека у периоду пре 1880. год. в. Радан, Ускату, 2011: 95–98, као и исцрпну библиогрфију о тој теми. У истом раду аутори скрећу пажњу на спрегу између покатоличења и појаве колебања по питању етничког идентитета (Радан, Ускату, 2011: 91–92). Са католичењем је повезана упућеност на свештенство и на публикације које су преко католичке цркве стизале до Карашевака са територија Хрватске и Босне и Херцеговине и тако утицале на мењање њихових изворних говора (в. Ердељановић, 1925; 1929а, 1929б).

[90] О овим питањима је током последњих деценија писано у више наврата документовано, темељно и убедљиво с научне тачке – рецимо в. Радан, 1998; Радан, 2004а; Радан, 2015а; Радан, Радан Ускату, 2011; Радан, Радан Ускату, 2018: 285–286. У овим радовима заинтересовани могу наћи и знатно обимнији списак научне литературе на ову тему.

које можемо убрајати међу најархаичније,[91] а које смо током свог теренског рада уочили такође код Срба у Пољадији и Клисури (о чему ће у наставку бити више речи). Због свега наведеног, сматрамо да би искључивање карашевског етнографског материјала из анализе података о слави представљало крупан методолошли пропуст. Зато ће тај материјал, баш као и онај о свиничкој слави, бити укључен у виду компаративног осврта на крају студије.

ПОРОДИЧНА СЛАВА МЕЂУ СРБИМА У РУМУНСКОМ БАНАТУ

Преглед зона у којима живе српске заједница и заједнице српског порекла на територији румунског Баната пружио је основни оквир просторне оријентације, као и делимичан увид у разноликост историјских и социокултурних специфичности које треба узети у обзир при разматрању теме обичаја прослављања породичне славе у поменутим заједницама. У овом поглављу ћемо се усредсредити на представљање и анализу теренске грађе коју је сакупио тим Етнографског института САНУ на територији Поморишја, Централног (румунског) Баната, Клисуре, Пољадије и Банатске Црне Горе. У најосновнијим цртама, ова грађа ће бити подвргнута компаративној анализи у односу на податке присутне у етнографској и етнолошкој литератури, тако што ћемо је упоредити по елементима подударања са подацима који су до сада објављени на тему крсне славе уопште.

О називима за породичну славу

Генерално, најраспрострањенији називи за славу забележени међу Србима у Румунији су *(кућни) светац* (Поморишје, Пољадија, Клисура), *светак* (Клисура, Банатска Црна Гора), *кућински светак* (Краљевац): *мој светац/светак је* (...), *на мог свеца/светка ми прво* (...). У Чанаду смо наишли и на назив *кућна слава.* Наши саговорници су већином били упознати и са називима који су сада доминантни у матици, а то су *слава, крсно име, крсна слава.* Ово је поготово био случај са онима који живе у насељима ближе државној граници и могу да прате радио и телевизијске програме емитоване из Србије. У зонама интензивнијег комуникацијског протока, као што је околина Темишвара (Дињаш), забележено је активно коришћење назива *кућевна слава*, као и код

[91] За детаљан опис карашевске славе, в. Радан, 1998 (рад је поново објављен у монографији посвећеној Карашевцима у Радан, 2004а: 34–98; о слави код Карашевака такође в. Радан, Радан Ускату, 2011).

једне казивачице из Фенлака (родом из Сараволе, удата за човека из Наћфале), и друге из Чанада, које су користиле назив *кућна слава* (остали су користили назив *светац*). Средином 20-ог века, када је Миленко Филиповић радио своја истраживања Банатских Хера (на румунској страни границе они насељавају пољадијска села), забележио је појаву назива *слава* као новину (в. Филиповић, 1958б: 292) – додуше, он није оставио никакву назнаку да ли се овај податак односи на Банатске Хере у Румунији, или само на оне настањене у тадашњој Југославији. Наши саговорници из Пољадије нису користили термин *слава*, па можемо да приметимо да, иако се Пољадија налази на самој граници са Србијом, у тој области, од времена Филиповићевих истраживања до сада, није дошло до напуштања ранијег назива, без обзира на знатно живље везе са матицом које су обновљене након пада Чаушескуа и демократске транзиције Румуније.

У Клисури смо наишли и на назив *празник* (о чему је извештавао и Крстић, 2015: 92). Овај назив је већ био забележен међу Власима и Србима у североисточној Србији (в. Зечевић, 1961; Костић, 1993: 251–253), као и у Македонији (прем. Павковић, 2015: 127). Значај овог податка је вишестран. Потврда постојања истог назива међу клисурским Србима указује на шири ареал на коме се овај термин јавља, што му додатно даје на важности. Именовање једне конкретне врсте празника именицом општег значења (као што је лексема *празник*) указује на највиши могући ранг који је приписиван слави као „празнику над празницима", тј. перцепцији заједнице да се ради о централном празнику унутар целокупне годишње празничне парадигме. Чињеница да Власи у североисточној Србији у Зечевићево време нису имали свој романски назив за овај изузетно значајан породични празник, већ су га именовали словенском речју, указује на словенски супстрат у њиховим славским обичајима. Коначно, значај бележења назива *празник* у Клисури простире се и ка алмашким Румунима, који су карактеристични по томе што прослављају породичну славу, коју они називају такође словенским називом *prázńic* /празњик/ (Радан, 2015б: 369), што указује на блискост Алмашана са истим етнокултурним ареалом што на територији данашње Румуније, што на територији североисточне Србије (међу српским и влашким становништвом).

Називе *крсно име* и *крсна слава* неки од наших казивача нису разумели на начин на који се користе у Србији, већ су под њима подразумевали имендан (Фенлак, рођ. 1935).

Наслеђивање славе

По питању начина на који се слава наслеђује или стиче, свуда смо добили исту парадигму одговора, који се генерално поклапају са онима забележеним на ширем етничком простору на коме живи српски народ. Слава се наслеђује примарно по мушкој линији: прелази са оца на сина/синове. Ћерка удајом прихвата славу породице свога мужа, сем у случајевима домазетства, када младожења долази на имовину родитеља своје жене. Тада је он дужан да прихвати славу свог таста. Уколико у брак улази са имовином коју уноси у кућу, онда се његова слава прославља као преслава, нешто богатијим ручком и одношењем једне велике свеће у цркву на сâм дан славе (Пољадија, Клисура), која се намењује за здравље породице. Исто важи и у случају да матична породица жене нема мушких наследника који би преузели славу, а она, иако живи са мужевљевом породицом, бива наследница непокретне имовине својих родитеља. Тада она и њен муж као преславу обележавају славу њених родитеља. Слава/преслава се стиче и куповином куће у којој су претходни власници прослављали одређеног светитеља – то је *кућевни светац.*

Пошто се временом неке од описаних околности дешавају у већини породица, међу нашим казивачима било је доста оних у чијим кућама се прослављало неколико светаца – додуше, нисмо наишли на слављење више од три славе, какав случај смо зебележили у Дињашу и у Соколовцу. У Дињашу је казивачица (рођ. 1933) објаснила да код ње у кући прослављају Аранђеловдан као свеца њеног покојног мужа, тј. славу „од свекра и свекрве", затим Ђурђевдан као „славу куће" и Никољдан као славу њеног зета (који им је дошао у кућу). По њеним речима, сада, након мужевљеве смрти, зетова слава им је постала „главна", а остале прослављају као преславе. Готово идентично објашњење је било и оно из Соколовца (рођ. 1927). У Банатској Црној Гори се један казивач (Краљевац, рођ. 1941) сећао да је раније бивало да нека породица има више слава, али је сматрао да тога више нема. По његовом сазнању, слава се преноси с оца на сина, али генерално је преузимају они који су наследници куће и имања. У Поморишју нисмо затекли ниједну породицу која је славила две славе, али из одговора на питање како се наслеђује слава и зашто неко слави неку славу, види се да су им познати и „кућевни светак" и родовски светац. Једна казивачица из Чанада (рођ. 1949) рекла је да не зна тачно да објасни како се наслеђује светац, али да се не наслеђује само по мушкој линији и да није битно да ли је неко син или ћерка, већ да славу наслеђује онај који остаје да живи у

кући – из чега се види веза с идејом „кућевне славе“. Други казивач из истог села (рођ. 1940) рекао је да његови родитељи, када су купили кућу, нису задржали „кућевног свеца“, већ да су наставили да прослављају свог родовског, који је св. Никола. Његов син, који се одвојио и живи у другој кући, преузео је од оца св. Николу и прославља га у тој кући. Као што видимо, овде је дошло до „економичнијег“ приступа, који подразумева опредељивања за обележавање само једне славе по неком од могућих критеријума наслеђивања.

Кућевни и родовски светац

Прослављање и појмовно разграничење две врсте славе, једне која је родовска (преноси си се са оца на сина/синове) и друга која је кућевна (слава коју породица почиње да слави од тренутка усељења у кућу у којој је неки светитељ прослављан од раније) забележили смо и у централном Банату, Клисури и Пољадији, док се, по подацима којима располажемо, сазнање о *кућевној слави* сачувало и у Поморишју (Чанад) и у Банатској Црној Гори (Краљевац). Овај обичај је Миленко Филиповић претходно локализовао на три места: међу Банатским Херама са обе стране српско-румунске границе (Филиповић, 1958б: 292), у Средњем Банату у сечањском округу у Србији, чије српско становништво је мешовитог порекла (Филиповић, 1955: 107), као и међу мајевичким Србима у североисточној Босни – који су, по Филиповићу, динарског порекла, а Мајевицу су населили дошавши са територија Херцеговине и Црне Горе (Filipović, 1969: 175–176). Светковање по неколико слава забележено је и међу Србима у Алексиначком Поморављу, Горњој Пчињи, Топличком округу, Шумадији, Црној Гори, Метохији, Херцеговини (в. у Недељковић, 1990: 208–209).

Обичај да при продаји куће бивши власник треба да остави славску икону купцу, коју је Филиповић забележио у Сечањском округу (Филиповић, 1955: 107) и међу Банатским Херама (Филиповић, 1958б: 292) и даље постоји и то не само међу Пољадијцима. Затекли смо га како у Пољадији тако и у Клисури. Казивач из Старе Молдаве (рођ. 1959.) рекао нам је да је он лично, када је продао своју породичну кућу, оставио новом власнику стару породичну икону свога деде, *јер код нас то је и грех да узмеш икону.* Забележили смо и нешто компликованије случајеве по питању наслеђивања славе и славске иконе, у којима је била потребна интервенција свештеног лица да би се разрешило ког светитеља и како славити. Казивачица из Старе Молдаве (рођ. 1944) испричала је да су она и муж купили кућу која је претходно имала два

власника. Први је славио св. Петку, а наредни, који није имао потомства, као главног свеца славио је св. Николу. Пошто муж и она нису знали шта да раде, она је отишла код свештеника да пита коју од ове две славе треба да узму као кућну, претпостављајући да ће јој свештеник рећи да узме св. Петку, јер јој је то била девојачка слава. Међутим, свештеник јој је рекао да узме неког свеца који се слави у месецу у коме је родила неко од своје деце. Пошто јој је један од синова погинуо млад, а био је рођен у мају, одлучила је да узму св. Ђорђа, иако га не слави нико од њене фамилије. Након те одлуке су дали да им се ослика икона св. Ђорђа. Сматрали су да обавезу слављења/прослављања Св. Петке немају, јер је прославља њен брат (код кога редовно одлазе на свеца и који је наследио стару породичну икону), док су обавезу прослављања Св. Николе пренели на ћерку и зета, који имају ћерку Николију, а и зет се зове Никола. Њима су поклонили икону Св. Николе коју су наследили куповином куће и *наставили су они то, значи да није се то изгубило.* Из овог примера се види да ова казивачица (која иначе веома држи до обичаја) није сматрала „грехом" што ће дотадашња икона кућног свеца бити измештена у другу кућу, већ је грехом сматрано напуштање прослављања светитеља за кога се њена породица везала куповином куће у којој је он прослављан, те је зато проблем и могао да буде решен пребацивањем те обавезе на друге чланове породице, који иначе живе у Темишвару. Ова логика обичајно-религијског размишљања потпуно је у складу са веровањем опште увреженим међу српским народом да „гашење" славе представља највећи грех, те да је зато важно наставити макар са њеним симболичним обележавањем (Недељковић, 1990: 206, 213).

Није згорег напоменути да се термин *кућевни светац,* којим се прави јасна диференцијација по питању начина стицања славе, вероватно одавно не користи у истом значењу у матици, где је прави идејни садржај овог појма избледео и стопио се с појмом родовске славе. Ово се види још из радова Милана Ђ. Милићевића писаних у другој половини деветнаестог века, који назив *кућанска слава* спомиње као потпуно синониман родовској слави (в. Милићевић, 1877) – иако је сасвим могуће да је и у његово време постојала институција „кућевне славе" (на ширем простору од оног на коме ју је етнографски документовао Филиповић седамдесетак година касније), али да он тада није обраћао пажњу на такве детаље. Из данашње перспективе, појмовно-садржинска диференцијација феномена кућевне и родовске славе као и подаци које смо током теренских истраживања забележили

свакако могу бити значајни за даље проучавање порекла славског обичаја. Расправа на ову тему траје деценијама уназад, а у њу су се својевремено укључила својим хипотезама и нека од најзначајнијих научних имена на пољу проучавања народне културе и религије.[92]

Веровања у вези са славом

Сем већ поменутог веровања да је „грех" узети са собом своју породичну икону када се прода кућа (Клисура), свуда смо забележили и веровање да није добро, па и да је опасно *променити свеца* или прекинути његово празновање, јер неко од укућана може умрети. Ово веровање је било пропраћемо констатацијама да знају да је било таквих што су мењали славу, али *ишло им све назад* (Белобрешка, 1939), као и наративима о фаталним исходима (Пољадија, Клисура).

Постоје и веровања у вези са славском свећом: да штити од грома и невремена било које врсте, као и да може да помогне да лакше издахне особа која се мучи на самрти.

ПОРОДИЧН СЛАВА – ИДЕАЛТИПСКИ МОДЕЛИ

С обзиром на задати обим и циљеве ове студије - која је првенствено усмерена на уопштено представљања новосакупљене грађе и њену компаративну анализу са подацима из до сада објављене етнографске и етнолошке литературе на пољу проучавања породичне славе - определили смо се да овом приликом теренску грађу с описима начина обележавања *свеца* прикупљену током наших истраживања представимо у виду кумулативног описа уочених модела овог обичаја, тј. неке врсте идеалтипског модела у који ћемо убацити све детаље обичаја добијене од наших казивача. На тај начин желимо да избегнемо изостављање детаља за које би касније могло да се испостави да су важни с аспекта даљег проучавања неких од питања о славском обичају које још увек можемо сматрати отворенима. Свака наведена информација биће дата уз назнаку где је добијен податак тако што ће иза податка у загради бити наведено име села у коме је разговор вођен. То значи да ће овде представљени идеалтипски модели бити такви да немају потпуно поклапање ни са једним конкретним теренски прикупљеним описом славе, јер се ни у једном од тих описа не налазе

[92] Добар увид у радове на ову тему, грађу и аргументационе токове могуће је наћи у Велмар Јанковић, 1985: 207-511; Ковачевић, 1985: 523-533; Недељковић, 1990: 223-225; Синани, 2012; Павковић 2015: 136-141.

сви детаљи присутни у идеалтипским моделима, али да ће се зато у идеалтипским моделима наћи сви елементи обележавања славе које су поменули наши саговорници.

Сем наведених разлога за ову одлуку, она је мотивисана и природом саме грађе. Наиме, често смо наилазили на случајеве да се казивања наших саговорника, некада и из истог села, не поклапају у потпуности по наведеној структури и свим обичајним елементима. Када им се постави потпитање у вези са неким изостављеним елементом за које смо чули, најчешћи одговор је био да знају за то, *јер се некада тако радило* или да знају да *неки то тако раде,* али да они лично *то (више) не раде* – као објашњење мотива за напуштање изостављеног елемента наводили су различите разлоге, од којих ће већина током изношења грађе бити наведена. Сем тога, махом се радило о старијим особама, па је у њиховим исказима било много расутих елемената фрагментарног памћења.

Иако је вероватно било више фактора који су могли утицати на затечену неуједначеност обичајних пракси, у разговорима са нашим саговорницима су се наметала три. Први је последица периода друштвено-политичке транзиције након Другог светског рата и доласка комуниста на власт,[93] као и периода тензија насталих између Београда и Букурешта након Резолуције Информбироа, који је био веома трауматичан за српске заједнице у Румунији. Интензитет репресије којој су били изложени у том периоду навела је ово становништво да своје верске и идентитетски обележене праксе максимално повуку из јавног простора у затворене породичне кругове. Велика славља са много гостију сведена су на уско породична окупљања – тек најстарији наши саговорници сећали су се времана великих, бучних и веселих прослава на којима су сем породице били позвани кумови и пријатељи. Специфичне репресивне мере су довеле до тога да су се славски обичаји држали без међупородичних посећивања, у малим затвореним круговима и то онако како су околности то допушале.[94] Ограничена комуникација између овако насталих обичајних мехурова

[93] Лично идеолошко опредељење није увек било одлучујући фактор за напуштање славе. Једна казивачица (Чанад, рођ. 1946) потврдила је да је њен отац по убеђењу био комуниста, али да се у њиховој кући слава увек славила, као и да их је као децу пуштао да ујутро на дан славе иду у цркву, јер је црква била место окупљања Срба. За више података и детаља разговора са казивачима из Чанада, в. Трубарац Матић, 2019: 468-470).

[94] По сведочењу једне казивачице из Ченеја, од њених се пре деведесетих нико није усуђивао да оде у цркву на дан славе, али да су је ипак славили редовно, сами код куће (рођ. 1944).

морала је погодовати стварању неуједначености између пракси примењиваних у сваком од њих и то у неспецифичним околностима с аспекта упражњавања традицијских пракси. Илустративан је пример забележен у Краљевцу, селу од неких сто педесет становника, од који је по попису из 2011. год. било 98 Срба (прем. Милин, 2016: 85), где су разговори вођени са четири казивача рођених у распону од 13 година (1937, 1941, 1948. и 1950. године). Сво четворо су били рођени у Краљевцу и у њему су провели цео свој живот, те можемо сматрати да су се међусобно познавали током свих фаза свог живота. Двоје је рекло да је светак обичај *који је некада постојао* и да је тада долазио свештеник у кућу и секао колач, али да се обичај након доласка комуниста изгубио и да се од тада више не практикује у њиховом селу – једна од казивачица чак није ни знала која је била слава њеног свекра и мужа (иако се сећала *светка* празнованог у кући свог оца). Трећа казивачица (рођ. 1937.) рекла је да светка данас *не држи нико*, иако га она и њен муж и даље скромно обележавају нешто богатијим ручком и дала је опис начина на који они у кући то раде. Наш четврти казивач (рођ. 1941.) потврдио је да се у његовој кући још увек слави слава, да се увек славила и описао на који начин је он прослављa са својом породицом. Из овога видимо да се *светак* у неким кућама у Краљевцу облежавао све време, али готово тајно, јер четворо људи који су живот провели на само неколико десетина метара једни од других (у заједници мањој од 100 становника) нису располагали сазнањем о томе да ли се у кућама преосталих троје *светак* слави или не. Иако је демократска транзиција у Румунији почела пре готово три деценије и ниво слобода знатно порастао, из овог примера видимо да се навике по питању празновања славе које су стечене у периоду репресивног режима нису битно измениле у Краљевцу. Додуше, треба имати на уму да је Банатска Црна Гора ареал у којем је зебележен изузетно висок ниво акултурације међу српским становништвом. Тамо где су заједнице биле нешто виталније, рецимо у Клисури, наилазили смо на казиваче који данас свог свеца прослављају отворено, позивајући без задршке родбину и кумове – рецимо, у случају једне казивачице којој на славском ручку буде и до тридесетак гостију (Стара Молдава, рођ. 1944).

Други фактор потиче од чињенице да чланови породице који су у радном односу, уколико им слава пада у радни дан (што је најчешћи случај), веома често не могу да добију слободан дан да би могли да обаве све потребне радње неопходне да по обичајима припреме и обележе славу. По речима једне казивачице из Дињаша (рођ. 1933)

слава се више не прославља као некад *јер увек пада на радни дан.* Најчешће, они уопште не могу да активно учествују у организацији и реализацији славе, те самим тим ни да бар једном годишње прођу кроз редовну годишњу праксу у вези са свим овим радњама. Пошто су углавном расути по великим градовима у Румунији, а од уласка Румуније у Европску унију и по целом свету, онда када и успеју да дођу на славски ручак, они долазе не као свечари (који као такви имају своје улоге и задужења), већ као жељно очекивани гости.

Трећи фактор је последица чињенице да се ради о заједницама које се демографски гасе, па се неретко ради о старачким домаћинствима од два или једног члана, чији потомци живе расејани по Румунији и свету. Чак и када не живе далеко од родитеља, њихов долазак на славски ручак условљен је (не)могућношћу да добију слободан дан онда када светац пада радним даном. Породична слава је првенствено породични празник, па честа немогућност окупљања чланова породице неретко демотивише многе старије свечаре да испуне све обичаје које су научили од „својих старих" (ако су уопште при довољној физичкој снази да могу да их обаве). Тако једна од казивачица из Чанада (рођ. 1946.), на питање зашто она више не кади ручак када га постави на сто (иако су тако радиле њена мајка и свекрва док су биле у животу) то објашњава овако: *Па моја свекрва кадила, а ја, да ти кажем истину, не... а не знам зашто. А сад у последње време сам сама, тако знаш... немаш више... није оно... ко кад имаш... сâм... тако ми је сасвим свеједно како ми је.* Неки казивачи су потврдили да су морали да пренесу обележавање славе на млађе чланове породице (који не живе с њима), јер им здравствено стање више није дозвољавало да се излажу напору око спремања славе: *Сад смо само нас двоје, он је болесан, ја сам болесна са срцом... и нема ко да нам дође* (Златица, рођ. 1948).

У таквим околностима су здравствено стање и виталност духа ти од којих највише зависи како ће слава бити обележена – након што је пренела своја сећања о томе како је светац прослављан раније у њеној кући и које задатке је ко од укућана обављао, на питање како га прославља сада, једна од казивачица из Белобрешке (рођ. 1942), готово војнички је сумирала стање речима да је она сада *најмлађа и најстарија,* па зато сама одради све што треба: припреме, одлазак на гробље дан пред Св. Николу (макар и по дубоком снегу),[95] позивање

[95] За детање њеног казивања у вези са догађајем када је пред Никољдан на гробљу остала заробљена у снегу обављајући задатак позивања умрлих сродника на славски ручак, из кога је могуће бар назрети део одлучности и упорности ове старице (чије име Станка јој ретко добро приличи!), в. Трубарац Матић, 2018: 375–376.

гостију *с врућом ракијом*, спремање ручка и све остало.

Иако просторни размештај и социокултурне целине унутар којих живи српско становништво истраживаних регија у Румунији даје простора за то да се славском обичају затеченом у свакој од тих зона посвети посебно поглавље, сама етнографска грађа коју смо прикупили на тему породичне славе навела нас је да уочимо два основна модела у које је могуће уврстити описе овог обичаја. Њихова распрострањеност се поклапа са географским целинама које се добијају када бисмо повукли једну имагинарну хоризонталну линију којом делимо румунски Банат на северну и јужну половину. Тако добијамо следеће ареале:

1) севернобанатски, тимишки модел: заступљен у Поморишју, централнобанатској регији која гравитира ка Темишвару и у Банатској Црној Гори;

2) јужнобанатски модел: заступљен међу Клисурцима, Пољадијцима, Карашевцима и Свињичанима (провинције Караш-Северин и Мехединци).

Основна карактеристика на којој је базирана ова подела тиче се степена сведености и упрошћења славског обичаја: севернобанатски модел подразумева обележавање славе које траје само један дан,[96] док се у јужнобанатском прослављање славе одвија током три дана. По својим карактеристикама ниједан од ових модела не излази из оквира онога што је већ описано у етнолошкој и етнографској литератури о породичној слави на ширем српском етнокултурном простору[97] , али у оба модела су забележени елементи који нису нађени на другим местима. У опису славског обичаја ће се иза сваког наведеног елемента у загради налазити име села у коме је податак добијен.

[96] Потенцијално одсупање можда постоји у казивању једне наше саговорнице из Ченеја (1944). Њој је њена мајка причала да је највећа чар била – у време када је она била сасвим млада – када би увече дан пре славе у госте дошли највећи гости, као што су свештеник и учитељ. Овај податак би можда могао да указује на то да је почетком двадесетог века постојао обичај да се у навечерје славе угосте угледни гости, али тешко је поуздано знати да ли се ради о усамљеном случају или не. Други проблем овог исказа је да не располажемо информацијом одакле је родом била мајка ове казивачице, тј. на коју зону румунског Баната се односи. Из тог разлога овај податак неће бити уврштен у модел који ће бити описан.

[97] Веома исцрпан пресек етнографских описа славе могуће је наћи у Недељковић, 1990: 205–225.

Севернобанатски модел

Сви наши казивачи из севернобанатског ареала знали су за обичај породичне славе. Већина га је активно и даље упражњавала – наишли смо само на три особе које нису: две у Краљевцу (Банатска Црна Гора) и један казивач у Фенлаку (Поморишје) – казивач из Фенлака (рођ. 1935.) чак није имао ни сећања из детињства да се слава икада славила у кући његових родитеља, иако је од деде и од оца наследио икону св. Ђорђа, свог породичног свеца. Без обзира што је већина казивача ипак обележавала своју славу, имали су утисак да се прослављање *свеца* све више гаси међу Србима из њиховог места и да је свечара све мање, јер више *нема друштва* (Чанад, рођ. 1940) пошто су Срби *на измаку* (Чанад, рођ. 1946).

Једна од казивачица из Чанада била је родом из Варјаша (Чанад, рођ. 1949). По њеној тврдњи, *светац* се у ова два села прославља на исти начин и, у том погледу, међу њима нема битнијих разлика.

Зоне интензивне акултурације. Потпуно напуштање обичаја међу староседелачким српским становништвом забележено је само у Фенлаку (Поморишје), док је у Краљевцу уочен изузетно висок степен упрошћавања начина на који се обележава *светак*. У Фенлаку славу славе само српске породице досељеника са стране – рецимо, породица једне наше казивачице (рођ. у Сараволи 1938. год.), која се с мужем доселила из Нађфале (оба села су у Поморишју). По њеном казивању, српске породице славе славу и у Сараволи и у Нађфали, али у Фенлаку нико. Ово сведочење потврђује и саговорник који је староседелац из Фенлака (рођ. 1935.). Он је рекао да је приметио да има досељеника који у цркви некад прилажу свећу и *неко кољиво* и да тада свештеник очита *неку молитву*. Иако он у кући има икону св. Ђорђа, која му је остала од оца, и зна да им је то некада била породична слава, рекао је да се не сећа да је његов отац икад посебно прослављао Ђурђевдан – то је објаснио тиме што му је отац рано умро и што није био посебно побожан. Ово ипак не може бити валидно објашњење његовог незнања о славском обичају, јер да су славу прослављале друге породице у селу, могао је за њу сазнати и раније, с обзиром да је до доласка комуниста на власт већ напунио десет година. С обзиром да му је Ђурђевдан имендан, овај казивач га прославља као што би иначе прославио имендан: тога дана он у цркву однесе литар ракије, сокове и *слане штапиће* и после литургије се у црквеним просторијама сви окупе на закусци. Слављенику се после литургије поје *Многаја љета.* После подне он

служи ручак на следећи начин: *После подне, ја лично, на пример, пошто ми је и рођендан, и свети Ђорђе ми је крсна слава, обично правим... има поред мене нека... неки мали бар или кафана, како да кажем, и тамо сазовем пријатеље, родбину и служим један ручак. И мало пића пре и после.*[98]

Сви подаци из Фенлака који буду уврштени у опис славског обичаја (који ћемо дати у наставку) потичу од казивачице која се са мужем доселила у Фенлак из Наћфале (у којој Срби славе славу) када су им деца већ била одрасла. Ови подаци ће бити обележени са: Фенлак-Наћфала, да би нагласили да се ради о досељеницима из Наћфале. С обзиром да је та казивачица била родом из Сараволе и да је по сећању описала начин на који је слава обележавана у њеној родитељској кући, када буду убачени ти подаци, биће обележени са: Фенлак-Саравола. Уколико се ради о елементима славе које је преузела од својих родитеља и упражњава их и данас, то ће бити обележено са: Фенлак-Саравола-Наћфала. У случајевима када се ради о елементу који је упражњаван док су живели у Наћфали, а изгубио се од када су у Фенлаку, он ће бити обележен са: Наћфала-Саравола. С обзиром да нисмо радили истраживања у Сараволи и Наћфали, ови подаци су једини којима располажемо у вези са обележавањем породичне славе у та два поморишка села.

По питању очуваности праксе обележавања породичне славе, Краљевац (након Фенлака) представља село у коме је уочен највиши степен акултурације. Од четири казивача с којима смо успели да разговарамо (рођ. 1937, 1941, 1948. и 1950. год.), само двоје је рекло да и даље обележава свог *кућевног светка* и да се у њиховим кућама није никад ни престајало са тим обичајем. Остало двоје се сећало да је обичај некада постојао и да је нестао из села с доласком комуниста на власт. Једна од те две казивачице (рођ. 1948) сећала се неких сцена прославе *светка* из времена када је била сасвим мало дете. На основу информација које смо добили од казивача који и даље обележавају *светка*, запажамо да се прослава славе у њиховом случају свела на нешто богатији ручак, без икаквих елемената маркираног обредног карактера: свештеник не долази да освешта водицу, често ниједан члан породице не одлази у цркву на дан славе (што објашњавају тиме да морају да остану код куће да спреме ручак), нема обредних реквизита као што су славска свећа, славски колач, жито, трпеза се не кади и не говоре се никакве молитве. У оба случаја се ради о изразито старачким

[98] За више података в. Трубарац Матић, 2019: 471.

домаћинствима, па њихови чланови морају да направе заиста велики физички напор да би припремили славски ручак за своје госте, уколико гостију уопште буде – што зависи од тога да ли ће моћи да им на ручак дођу потомци настањени у граду. У кућама у којима смо били нико није имао славску икону.

На основу сећања из детињства једне од казивачица из Краљевца (рођ. 1948) знамо да је приближно до краја 50-тих година прошлог века у Краљевцу још увек постојао обичај да се за време славског ручка пали свећа (палио ју је њен деда); стављана је у *кућевни колач,* који је личио на *уплетени слатки хлеб*, а деца су свећу гасила тако што су дувала у њу. Колач је био уплетен *као ружа*, делили су га између свих и јели за време ручка; месила га је њена мајка дан пре славе од белог брашна. Подаци из сећања ове казивачице биће уврштени у опис севернобанатског модела са: Краљевац* – звездица ће бити знак да је обичај постојао, али да се изгубио.

Специфичност Краљевца у односу на остала села у којима смо радили истраживања била је да су у њему још увек поштовали пост, па се спрема посна храна уколико *светак* пада у време неког од четири велика поста (*запоснице*), тако да је било могуће добити податке о посним јелима која се спремају у Банатској Црној Гори.

Опис севернобанатског модела славе

Као што смо напоменули, модел који представљамо у наставку базира се првенствено на грађи сакупљеној у Централном Банату (Дињаш и Ченеј) и Поморишју (Чанад), с тим што ће у њега бити убачени и подаци прикупљени у Краљевцу (првенствено специфичности по питању хране која се припрема) и Фенлаку (информације добијене од особе досељене из Нађфале).

Припреме. Недељу-две пред славу почиње велико чишћење куће (Ченеј), *напуни се шпајз* и закоље прасе (Чанад). Дан-два пре славе закоље се већи петао за супу (Чанад, Дињаш), или патка (Краљевац), а домаћица крене са припремањем слаткиша[99] и осталог послужења које

[99] По питању слаткиша нигде нисмо наишли на било каква правила. У данашње време се праве различите торте и ситни колачи по укусу укућана. Сви казивачи су се сећали да некада није било тако, већ су се углавном правиле штрудле (у Централном Банату и Поморишју их зови *гибанице*) од мака, ораха, сира, бундеве. Једна казивачица из Ченеја (1944) примећује: *спремамо и колаче чије рецепте налазимо по часописима – постали смо модерни.* Данас је честа појава и да се колачи више не праве, већ се купују готови.

може да стоји више дана, сарме, печење[100] (Чанад, Фенлак-Саравола-Наћфала, Дињаш, Краљевац, Ченеј). Дан-два пре славе свештеник долази да освешта водицу и кућу – том приликом се пали свећа која ће касније горети на славској трпези, а сем ње треба припремити и босиљкачу и посуду с водом (Чанад, Дињаш, Ченеј, Наћфала-Саравола). Освештана вода се користи за мешење славског колача (свуда), ставља се у супу и у жито (Наћфала-Саравола), пије се (Дињаш, Ченеј), њоме се умива (Ченеј), шкропи се кућа (Ченеј), а део може да се сачува, па да се касније ставља деци у каду кад се купају (Чанад), или се даје људима и животињама када су болесни (Чанад, Ченеј). Кад свештеник заврши, домаћин свештеника части новцем (колико ко може), а у котарицу коју носи његов помоћник се на дар стављају јаја, јабуке, у скорије време поморанџе и друго воће (Дињаш) или ситан новац (Ченеј). Дан пред славу се меси славски колач (Фенлак-Наћфала, Чанад, Ченеј)[101] и прави

[100] Већином је то прасеће печење, иако је међу свечарима који славе Ђурђевдан забележено пар оних који су припремали јагњеће.

[101] Наишли смо само на три казивачице у чијим кућама се месио славски колач, али све три имају одређене специфичности. Казивачица из Фенлака има сина свештеника, што је вероватно утицало на начин на који се слава обележава у њеној кући. Казивачица из Ченеја (рођ. 1944) нам је рекла да се не сећа да су икада њена мама, бака или ико други из села правили славски колач и кољиво, али да је пре десетак година чула од брата и од другарице (која је пореклом из Клисуре) да је „правилно“ спремати их и да су, уз славску свећу, они „симбол славе“, па је одлучила да и она почне да их спрема. Кољивом послужује госте пре ручка, а колач се не реже нити се прелива вином, већ га једу током ручка тако што га кидају рукама. Што се казивачице из Чанада тиче, индикативно је да је од шест казивача из овог села само она поменула да се код ње у кући праве славски колач и жито (кољиво). Ово је била једна од најмлађих саговорница (рођ. 1964), чија је мајка била Румунка. Енергична, она је остављала утисак особе којој је стало да све обичаје обави „како треба“. С обзиром да се вешто служила проналажењем информација на интернету и пратила медије из матице, могуће је да је употребу кољива увела она сама сматрајући то „правилним“. Додуше, још један од казивача из Чанада (рођ. 1943) рекао да се сећа да је његова баба правило жито, којим су се служили гости. Што се славског колача тиче, он је готово извесно све до средине 20-ог века био један од обредних елемената славе у Чанаду, пошто су се три казивача из Чанада (рођ. 1940, 1943, и 1951.) сећали да су га њихове баке и мајке правиле и да је био „уплетен“. Од њих троје, једна казивачица (1951) дала је детаљан опис како се тај колач правио: месио се с брашном, јајима, млеком (пола млеко, пола вода), шећером, сољу; две преплетене плетенице се ставе у шерпу, па кад нарасте, онда се пече на млакој температури. Овај податак је заблежен и у литератури (уп. Марков Јоргован, 2015: 203). Најмлађа казивачица (рођ. 1964) рекла је да се на колач стављају и „печати“. Остали казивачи из севернобанатског ареала или нису знали за обичај прављења славског колача, или су га се сећали, али га више нису упражњавали. Неке од ових казивачица су ипак дале веома детаљене описе начина на који је славски колач прављен и шта се са њим радило. Теми славског колача ћемо се детаљније посветити након описа саме славе.

се жито (Фенлак-Наћфала, Чанад, Ченеј, Дињаш)[102], или се славски колач наручи у пекари (Дињаш).

На сам дан *свеца* домаћица устане већ око три ујутро да би умесила славски колач (Дињаш*)[103]. Рано ујутру, групе момака (комшије, другови) ишле су од једне до друге свечарске куће и у њима би разбили земљане лонце (које би сами донели) ради тога да *донесу срећу* (Чанад*): *зајутра на славу, дођу, то разбиду, попиједу ракију и куд који даље, слатки моји* (Чанад, 1946).[104] Мушкарци и деца на дан славе ујутро иду у цркву, а жене остају код куће и спремају ручак (Чанад, Дињаш, Краљевац, Фенлак-Наћфала, Ченеј).[105] У цркву се не носи ништа сем велике свеће за мртве (Чанад, Фенлак-Наћфала, Краљевац, Дињаш, Ченеј[106]), која се палила са стране (у зони певнице), када се остављала читуља са именима *да попа помене старе* (Чанад, Ченеј) и давао се прилог да зазвоне звона за *помен мртвих и у част славе* (Чанад[107]). Паљене су свећице за живе и за мртве (Дињаш, Чанад, Ченеј). Неки од свечара се причесте, неки не. За разлику од осталих места, у Сараволи

[102] На основу обрађене грађе, можемо да закључимо да је кољиво најнестабилнији елемент славског обичаја у севернобанатском обичајном моделу. Податке о њему смо добили од три казивачице (в. претходну белешку), од којих је једна објаснила да је под утицајем особа са стране одлучила да почне да га прави, а има индиција да се исто десило и са друге две. Једино за казивачицу из Дињаша (1933) можемо сматрати да је податке о славском житу дала на основу постојеће праксе у селу (нажалост, располажемо само њеним казивањем из Дињаша). По речима ове казивачице, кољиво неки праве, а неки не, јер није обавезно. Спрема га тако што се пола жита самеље, а пола остане у зрну, додају се ораси, рум, ситан шећер, па се све добро помеша. Спрема га домаћица. Начин на који су спремање жита описале казивачице из Фенлака, Ченеја и Чанада одговарају доминантном начину спремања славског жита у Србији (самлевено жито помешано са шећером, орасима, уз опционо додавање сувог грожђа и рума). Због свега наведеног сматрамо готово извесним да је жито као обредни елемент славског обичаја у Чанаду и Ченеју уведено као новина, док остављамо као отворено питање његову употребу у Наћфали (што би било неопходно установити у том селу током неког будућег истраживања).

[103] По речима казивачице која је дала овај податак (Дињаш, 1933) на основу свог личног сећања (из времена док је још увек она месила славски колач), обичај мешења славског колача је напуштен од када су се појавиле пекаре, јер су тада жене почеле да наручују славске колаче.

[104] Овај обичај је забележен само у Чанаду. О њему нас је известила само једна особа.

[105] Међу казивачицама је била понека која је припреме организовала тако да је успевала да на дан славе оде на литургију.

[106] У Дињашу и Ченеју домаћин може да понесе ракију, којом након литургије почасти присутне.

[107] Само једна казивачица из Чанада (рођ. 1964) рекла је да се остављају имена и живих и умрлих.

се у цркву носе колач, жито и вино, где их свештеник освешта и реже колач. Уколико нема ко да оде у цркву, у њу се не иде, већ се остаје код куће и спрема ручак (Чанад, Краљевац). Тог дана се *кувало паорски:* супа живинска, кромпири и сос (Чанад, Краљевац, Дињаш, Краљевац, Фенлак-Саравола-Нађфала).

По повратку из цркве се данас не позива нико на ручак,[108] јер се окупља само најужа породица (Чанад, Фенлак-Нађфала, Дињаш, Ченеј, Краљевац), иако се некада позивала[109] бројна родбина (Дињаш*, Ченеј*, Чанад*, Саравола[110], Краљевац*). Ако има гостију, једе се у „главној соби" у којој је и икона (Дињаш, Ченеј, Чанад, Саравола-Нађфала),[111] а гости, када долазе, не доносе никакве посебне поклоне (Фенлак, Саравола), или донесу вино, ракију (Чанад), чоколаде, вино, ракију и бомбоњере (Ченеј). У Ченеју на славу долазе и кумови. Прво чиме се послуже гости је жито, а ако га остане, касније, при одласку, подели се гостима и комшијама (Фенлак-Саравола-Нађфала, Ченеј, Чанад, Дињаш).

Између један и два часа поподне, када се сви окупе, почиње ручак (Чанад, Дињаш, Фенлак, Нађфала, Ченеј, Краљевац). Домаћин упали свећу (Чанад, Фенлак-Саравола-Нађфала, Ченеј, Дињаш, Краљевац*) која је горела када је свештеник освештавао кућу, а неко од млађих укућана (ако их има) очита Оченаш (Чанад, Фенлак-Саравола-Нађфала, Ченеј, Дињаш), за шта буде награђен ситним новцем (Ченеј, Дињаш). Домаћица окади трпезу (Чанад, Нађфала, Фенлак, Дињаш, Ченеј). Домаћин реже славски колач (Чанад*, Дињаш). Две казивачице су рекле да њима у кућу на сам дан славе, пред ручак, долази/долазио је свештеник, који реже/резао је колач, полива га вином и окади трпезу и присутне (Чанад, Фенлак-Нађфала[112]). Затим се седне за астал и почиње ручак.

Ручак започиње супом,[113] затим се служе месо и поврће из супе са

[108] Само једна казивачица из Чанада (рођ. 1949) рекла је да она позива госте на славу 2-3 дана пре славе.

[109] Ова сећања се односе на период детињста наших саговорника.

[110] Не располажемо податком каква је данас ситуација по овом питању у Сараволи.

[111] С обзиром на то да је сада све већи број оних свечара који своју славу проводе у самоћи, ово се често не испоштује, већ се једе у кухињи, где се и кувало (Чанад, Краљевац).

[112] Казивачици из Фенлака је свештеник долазио у кућу на дан славе само док је с мужем живел у Нађфали, а од када су се преселили у Фенлак, више им не долази.

[113] Једна казивачица из Дињаша (1933) нам је рекла да у последње време почиње да се јавља пракса да ручак започиње предјелом – по њеним речима, са предјелом се кренуло *од како је на телевизији овај мајстор кувар почео да показује како се спремају предјела*. Она сматра да то није добро радити за славу, јер *фантазије су за друга славља, а не за славу.*

кромпиром и сосом (од парадајза или мирођије[114]), следи сарма, затим *печена меса* (гушчје, кокошије, свињско или телеће, а за Ђурђевдан у неким кућама може бити и јагњеће) са салатама, туршијом или компотом од бресака или шљива;[115] на крају се служе слаткиши. Током славског ручка мушкарци се брину о пићу: одрасли пију ракију, вино и пиво,[116] а деца разноразне сокове.[117] После ручка домаћин реже славски колач и полива га вином, а том приликом ништа не изговара (Фенлак-Наћфала). Свећа гори само за време ручка (Чанад; Фенлак, Наћфала) и гаси се са два прста (Чанад)/ са три прста (Фенлак-Наћфала)/ дувањем (Краљевац*, Ченеј[118]). Пошто свећа никада не сагори цела, чува се у кући и користи се током године у другим приликама када свештеник долази у кућу (Чанад, Фенлак, Наћфала), а може да се користи и када је невреме и грми (тада се упали и очита се Оченаш). Ако се не потроши, остави се са стране, а за наредну славу се користи нова свећа (Чанад[119], Фенлак, Наћфала). После слаткиша, уколико има гостију, они могу да остану ту све до увече (Чанад[120]). Некада се после ручка седело до касно у ноћ уз песму и шалу (Дињаш*, Чанад*, Краљевац*)[121] – одрасли би седели и певали, а деца би трчала около

[114] О сосу од мирођије, његовом припремању, као и стављању мирођије у зимницу да би је било довољно за спремање соса на зиму чули смо од казивачице из Дињаша (рођ. 1933).

[115] Информацију о компоту од бресака или шљива који се служи уз печење добили смо у Ченеју.

[116] По казивањима свих казивача, пиво се тек током последњих деценија појавило на трпези, јер га раније није било. Ракије и вина су сви имали у изобиљу.

[117] Данас је могуће купити различите сокове, а раније, по казивањима наших саговорника, пили су се домаћи сокови од вишања, јабука, руже и зове.

[118] Казивачица из Ченеја (рођ. 1944) напоменула је да тако гаси славску свећу, али божићну не, већ да је окрене наопачке и забоде у жито у коме је стајала (посуда са некуваним житом у коју се утакне свећа).

[119] Само једна казивачица из Чанада (рођ. 1964) рекла је да код ње у кући остављају славску свећу да изгори до краја.

[120] Само једна казивачица из Чанада (рођ. 1964) рекла је да се у њеној кући дешава да им гости остају до увече.

[121] У казивањима наших саговорника често је било осетне жали за прошлим временима, када је Срба било више, заједнице биле виталније, а живот у селу динамичнији. Казивачи рођени током 30-тих год. прошлог века сећали су се великих, веселих прослава *свеца* из времена свог детињства, на којима се окупаљала целокупна шира породица (они који су били из далека ноћивали би код свечара, па сутрадан одлазили својим кућама) и на којима би, када се заврши ручак, започињало весеље уз песму: *ујеш у форми, кад се мало попије, и ондах почнеш и никад не завршиш* (Дињаш, 1933). Запевао би онај *коме је песма у души* (Дињаш, 1933), а певане су *старе, фине, градске песме, Тихо ноћи, Тамо далеко, Кад би ове руже мале, Бела марамица остала у трави...*

и играла се (Дињаш*, Краљевац*). Предвече се износила вечера: оно што је преостало од ручка, сарме и печење (Дињаш*, Чанад*) и један *врућ паприкаш свињски* (Дињаш*, Краљевац*). Пред одлазак кућама, гостима се спакују пакетићи од преосталих слаткиша и хране (Чанад, Ченеј, Дињаш). После ручка домаћица иде на гробље, на које носи *један мали пакетић* од преосталих слаткиша и *фртаљче ракије* (око два и по деци); понесе и вино и свећице; обилази гробове својих умрлих и пали код сваког гроба свећицу, вином прелије гроб и очита Оченаш; ракију и тесто дарује гробару *за душу мртвима* (Чанад).[122] Овиме је обележавање славе окончано.

Посна слава. Треба напоменути да смо од већине наших казивача добили информацију да се при спремању славског ручка не гледа да ли је време неког од великих постова, нити да ли слава пада у посни дан (среда или петак). Тај одговор нам је дала и казивачица чији је син свештеник (Фенлак, 1938), иако се она сећала да се у њеној родитељској кући у Сараволи на посне дане гледало и знала је да наброји јела која су се тада налазила на славској трпези њених родитеља. Сећања овог типа је имала и једна казивачица из Краљевца (1937), док је само једна рекла да се у њеној кући спрема посна храна ако им слава пада на посни дан (Чанад, 1964) – тада спремају и посну и мрсну, за случај да неко од гостију не пости. Самим тим сви подаци о посној храни која се спрема/спремала за славу темељимо искључиво на казивањима ове три особе.

Ручак почиње посном чорбом од поврћа (Чанад, Краљевац, Саравола), супом од пасуља (Саравола). Спремају се и *истрошени пасуљ* (Краљевац), кувани купус (Краљевац), *патуле*[123] (Саравола), *пасуљ угусто* (Чанад), печурке (Чанад), сарма с печуркама (Чанад), риба[124] (Чанад, Саравола), *крофне с уљем* (Краљевац).

Славски реквизити и жртвени дарови

Од уобичајених славских реквизита и жртвених дарова – као што су свећа, икона, кадионица, тамјан, босиљак, освештана вода, вино, колач, кољиво, читуља, кандило, уље – у свим регијама покривеним

(Дињаш, 1933). У родитељској кући једне казивачице из Краљевца (1937), светак се прослављао уз музику са грамофона њене тетке; тетка га је била донела из Америке, а када је прослављан светак, доносила га је код њих кући специјално за ту прилику.

[122] Ову информацију смо добили само од једне казивачице из Чанада, рођ. 1946. год.

[123] Јело на бази испасираног пасуља, паприке и белог лука.

[124] Није одређено која риба – *оно што се упецало, сом, пастрмка је куповна... сада купе и на пијаци... некада смуђ* (Чанад, 1964).

нашим истраживањима (сем у Банатској Црној Гори) забележено је присуство славских реквизита, али различитог степена стабилности – што је и генерално уобичајено (уп. Недељковић, 1990: 205–223). Како у Централном Банату тако и у Поморишју наши саговорници су имале иконе својих светитеља, а међу обавезним стабилним реквизитима били су и свећа, кадионица, тамјан, освештана вода, босиљак и вино. У данашње време су сви нестали из употребе у Банатској Црној Гори, сем евентуално вина, иако се оно служи током ручка без икаквих обредних маркера. Ипак, на основу сећања из детињства наших казивача, располажемо информацијом да су у Краљевцу, до пре седамдесетак година, током обележавања *светка* били коришћени такође и славска свећа и колач. У кућама наших саговорника из Краљевца нико није имао славску икону. Изостанак обредних реквизита неопходних за обављање одређених обредних радњи (освештавање воде, паљење/гашење свеће, кађење трпезе, резање колача итд.) у тесној је вези са изостанком/напуштањем самих обредних радњи којима се – између осталог – и маркирају празнично дешавање, његове просторно-временске границе и актери, те самим тиме долази и до све већег утапања некада празничног дешавања у сферу свакодневице – у нашем случају то је нешто богатији ручак.

Из описа севернобанатског идеалтипског модела види се да је славска свећа његов централни обредни реквизит. Она се задржала у свим насељима у којима се одржао обичај обележавања славе, сем у Краљевцу где је поуздано била коришћена до пре пола века. Њеним првим паљењем (када свештеник долази дан-два пре славе да освешта водицу) започињу интензивне припреме славе, а њеним гашењем се завршава обредни део прославе који се обавља унутар куће. Овај податак је потпуно у складу са етнографским описима славе прикупљеним на најширем српском етнокултурном простору. Након детаљног увида у њих Миле Недељковић је закључио да „најнеизоставнији предмет је свећа, без које славе не бива“ (Недељковић, 1990: 212).[125] Сем „главне свеће“ која гори у кући, јављају се и велика свећа која се у цркви пали за умрле, свећице које се у цркви пале за живе и за умрле, као и свећице које се пале на гробовима умрлих након завршеног славског ручка, што је пропраћено преливањем гробова вином и даровањем жртвених дарова гробару за покој душа умрлих сродника. Из наведеног се види готово свеприсутност пламена свеће током целог празничног времена,

[125] За више података о етнографској грађи која се бави славском свећом, в. Недељковић, 1990: 212–213.

од његовог почетка до краја.

За разлику од свеће, славски колач има нестабилнији положај с обзиром да се у највећем броју случајева изгубио, иако се у појединим кућама и даље прави – међу нашим казивачима биле су четири особе које прослављају свог *свеца* са славским колачем (Централни Банат, Поморишје) – додуше, бар једна од њих је овај елемент славе унеле на сугестију других особа. Иако колебљивог статуса, на основу података којима располажемо, можемо да закључимо да славски колач јесте некада био присутан као елемент славских обреда у свим подареалима, јер располажемо сећањима на њега како из Централног Баната и Поморишја тако и из Банатске Црне Горе. Упркос томе што су подаци штури, они се међусобно већином подударају, што им даје на валидности. Нестабилан податак се највише тиче тренутка када је резан славски колач, пре или после ручка – што је као колебљив елемент славских обреда већ примећено на ширем српском етничком простору (уп. Недељковић, 1990: 217–218).

Што се тиче начина на који је прављен, најдетаљнији опис је дала једна казивачица из Дињаша (рођ. 1933), која га је и сама раније месила тако што је на сам дан славе устајала око три ујутро да би га приремила на време. Тај опис ће нам послужити као основа, с тим што ћемо након појединих детаља који се у њему помињу, у заградама указати на локалитете на којима су добијени подударни подаци. По казивању из Дињаша, славски колач је мешен од белог брашна (Чанад, Краљевац, Ченеј, Саравола-Нађфала), с водом која је рано ујутро захватана не из кућевног, већ из сеоског артерског бунара и ношена кући (*имали смо обранице и на обранице метемо калаје*). Колач се месио с том водом, с мало млека и с квасцем (Чанад, Ченеј, Саравола-Нађфала). Умешено тесто би домаћица поделила у делове. Једним делом би прекрила дно шерпе, а онда би од других делова теста правила плетенице које су се стављале у шерпу у круг, као венац (Чанад, Ченеј, Саравола-Нађфала, Краљевац). Од теста се правила и једна *ружа* која је стављана у средину, а у њу се стављао босиљак. Колач се остави да расте неких сат времена и онда се пече на нижој ватри. Када је печен, он се стави у пешкир, па у сито. Домаћин га реже са најмлађим чланом породице тако што преврне сито с колачем, а онда колач засече у облику крста и у расеке сипа вино. За то време изговара: *У име Оца и Сина и Светога Духа.* Затим обојица, један по један, попију мало од тог вина из колача. Колач се након тога ломи на четири дела, а после се дели између свих и једе за време ручка; потребно је појести га целог и ништа се од њега не сме бацити.

Иако смо податак о захватању воде за славски колач у рану зору из артерског бунара добили само од ове казивачице, он је у семиотичком смислу сасвим подударан са казивањима свих оних казивача који су навели да се колач меси водом коју је свештеник претходно освештао. Захватање воде ноћу или у само свитање са локалитета измештеног у односу на домаћи простор куће аналоган је захватању такозване *неначете воде*, којој се приписују посебно света, лустративна и лековита својства (уп. Виноградова, 2001: 87–88) и свакако се ради о знатно старијем елементу славског обичаја него што је то мешење освештаном водом – ово последње је етнографски веома добро документовано на много локалитета (уп. Недељковић, 1990: 212). Изношење колача пред домаћина тако што се колач налази у ситу с пешкиром етнографски је заблежемо у Гружи, где се јавља и елемент сркања вина изливеног на колач који врше домаћин и особа с којом он реже колач (уп. Петровић П., 1948: 206–207). Коначно, императив да се цео колач поједе и да се ниједан његов део не сме бацити свакако почива на истој идејној линији са табуираношћу падања мрва од славског колача на под, које бележи Милићевић – верује је се да ће то довести до смрти неког из домаћинове куће пре него се наврши годину дана (уп. Милићевић, 1887: 142). У том смислу свакако је интикативан назив за славски колач који је забележен у Краљевцу: *кућевни колач*. Поменуто веровање, као и овај назив потенцијално указују на то да је славском колачу иманентна симболика саме куће, тј. заједнице њених укућана. Све теме и питања које покреће опис славског колача из Дињаша не можемо овде покретати, нити их разматрати, због зацртаног обима и циљева ове студије, али указујемо на неке од елемената присутних у представљеној грађи који могу бити значајни за продубљивање увида у семиотику славских жртвених дарова.

На крају, треба приметити да је кољиво обредни елемент са најнестабилнијом позицијом, те да обрађени подаци указују на то да је он готово извесно тек спорадично – и то посредством утицаја из других средина – ушао у севернобанатски обредни модел. Дињаш је једино место у коме постоји могућност да је дошло до нешто распрострањеније употребе славског жита, али, по казивањима наше саговорнице из тог села, ни ту се оно није сматрало обавезним, већ опционим елементом славе. Исти обредни статус славског жита веома је распрострањена појава, која је етнографски документована на ширем српском етничком просору (уп. Недељковић, 1990: 214–215).

Јужнобанатски модел породичне славе

У односу на севернобанатски ареал, српске заједнице које смо затекли у Клисури и Пољадији делују очуваније и компактније. Томе је свакако допринела и мања етничка хетерогеност насеља у којима смо боравили, као и чињеница да се неретко радило о селима са већински српским становништвом (в. претходно поглавље: Срби у румунском Банату). С аспекта сагледавања парадигме славских обичаја у Клисури и Пољадији, могла се приметити знатно боља очуваност обичаја и виши степен подударности исказа о начинима обележавања *свеца* него што је то био случај у севернобанатском ареалу. Од пада диктатуре у Румунији и њеног отварања према свету, становништво ових регија има већи степен повезаности с матицом и то како на физичком плану (због близине државне границе и могућности да се релативно брзо оде у Србију било којим послом), тако и на плану социокултурне размене (сем медија из Србије – које редовно прате – становници ових регија често имају и блиске родбинске и старе кумовске везе с особама у Србији). Сем тога, у појединим местима постоје заједничка празнична дешавања, као у Соколовцу, где се, уз посредство Цркве, организује заједничко пливање за часни крст на Богојављење – на овај начин се река Нера (која исцртава државну границу у том делу свог тока) претворила не у линију раздвајања, већ у простор сусрета и дружења српског становништва са обе стране државне границе.[126]

Уочена је такође чвршћа везаност за цркву и практиковање црквених прописа у вези са поштовањем правила поста и спремања посног послужења у дане када то Црква одређује. У свим кућама у које смо имали прилику да уђемо постојали су сви предмети који се као реквизити користе у славским обредима: славска икона, кадионица (*кадојница*), босиљкача, тамјан, остаци славске свеће од претходне славе.

Најуочљивији диференцијални маркер јужнобанатског обредног модела прослављања породичне славе – у односну на севернобанатски – чини његово тродневно трајање. Из казивања мањег броја наших казивача у јужнобанатском ареалу уочили смо да је кренуо процес скраћивања празничног времена на два, а негде и на један дан. Претходно је ова тенденција уочена и код Карашевака (уп. Радан, 2015: 41). Ипак, стање које смо затекли у Клисури и у Пољадији указује на то да

[126] У научним круговима је овом заједничком светковању Богојављења посветила рад Смиљана Ђорђевић Белић, в. Ђорђевић Белић, 2020.

је тродневно светковање још увек доминантно у овим регијама. Самим тим, казивања о њему било је могуће документовати код свих наших казивача. Чак и они који су га напустили (не тако давно) још увек имају сасвим жива сећања и сазнања о њему и могли су детаљно да га опишу. Као разлог за напуштање прослављања *свеца* навођени су физичка немогућност да се све припреми и угосте се гости. Ипак, већина наших саговорника је и у таквим условима обележавала свог *свеца* макар и у самоћи, без гостију. Колико дана и како ће се обележити *светац* веома зависи од тога да ли пада у радни или нерадни дан. С обзиром да традиционални модел подразумева тродневно обележавање *свеца*, то је за већину свечара који су у радном односу готово немогуће држати се тог модела, а они који живе ван родног места нису увек у могућности ни да дођу код родитеља на славски ручак.

Подаци које ћемо изложити у наставку у потпуности се базирају на грађи забележеној током поменутих теренских истраживања сарадника Етнографског института САНУ.[127] За разлику од казивања из севернобанатског ареала, у јужнобанатском су казивања наших саговорника имала знатно већи степен међусобне уједначености, поклапања и кохерентности, тако да при представљању овог идеалатипског модела сматрамо излишним навођење имена свих оних села у којима смо добили одређени податак. Наиме, иако је међусобних неподударности у детаљима било, па и у казивањима особа из истог села (чак и код жена које су се удале за мушкарце из свог села, тј. које су увек живеле у истом селу), у највећем броју случајева смо исти податак могли да потврдимо код бар једног од казивача у свим селима. Самим тим ће напоменом о месту добијања податка бити обележени само они елементи за које смо чули само у неком од посећених села, док у другом за њих нису знали.

По подацима којима располажемо из етнографске и етнолошке литературе, знамо да тродневном моделу прослављања славе, уз извесне специфичности, припадају и славски обичаји Свињичана, Карашевака и Алмашана (уп. Зечевић, 1971; Радан, 1998; 2004а: 34–98; 2016; Радан, Ускату, 2011; Радан, Радан Ускату, 2018: 277–282). С обзиром да нисмо још увек обавили лична истраживања у Свињици (која су у плану), подаци из овог села, али и они који се тичу карашевске и алмашанске славе неће бити уврштени у јужнобанатски иделатипски модел који ће бити представљен. Ипак, ослањајући се на податке објављене у

[127] Прелиминарна запажања сарадника Етнографског института која се тичу теме обележавања свеца међу Клисурцима објављивана су и раније, в. Аксић, 2018; 2021; Трубарац Матић, 2018.

литератури, ми ћемо направити кратак компаративни осврт на њих ради сагледавања основних тачака подударања и разилажења.

У казивањима наших саговорника, слава је називана именима *свеца, светак* и *празник*, иако је термин *слава* био познат свима и спонтано је коришћен (под утицајем разговора са истраживачем придошлим из Србије).

Када би били упитани да опишу славу, наши казивачи су већином почињали описом главног дана *свеца*, који се назива *велики дан*. На питање колико дана славе *свеца*, одговарали би да славе само један дан, али када би уследила питања да ли праве *навече* и *појутрицу*, одговори би по правилу били потврдни и сви би детаљно испричали шта се све тим приликама ради. У обредно-садржинском смислу, њихови искази су били готово апсолутно подударни – разлике су биле уочљиве само у детаљима, којима ћемо се, између осталог, бавити у наставку поглавља.

Током нашег првог боравка у овом ареалу (Клисура, 2017. год.), испоставило се да постоји један обичај који је обавезно претходио *навечерју*, а који се састојао од тога да се за дана оде на гробље, вином прелију гробови и – по појединим казивањима – да се на славу позову умрли сродници. О овом обичају забележеном први пут у Клисури већ смо прелиминарно извештавали (в. Трубарац Матић, 2018). Нажалост, тек крајем теренског боравка смо схватили да питање о овом обичају морамо обавезно уврстити у свој упитник, тако да већина наших казивача који су тада интервјуисани нису били испитивани о њему. Овом приликом ћемо тада објављене податке проширити новим информацијама прикупљеним на територији Пољадије, где се овај обичај такође упражњава. Једна од наших казивачица из Пољадије била је родом из Клисуре (Дивич), те је могла да опише начин на који су њене мајка и бака обављале обичај позивања умрлих на *свеца* (од којих је и она научила како се то ради) – Дивич је било село у коме смо претходно забележили обичај изласка на гробље, поливања гробова и давања жртвених дарова у виду слаткиша за душу умрлих, али не и податак о њиховом позивању на славу. Од пољадијских села, једино у Соколовцу нисмо наишли на казиваче који су директно потврдили да знају да у њиховом селу има њуди који зову своје мртве на славу, али је једна од казивачица из Златице, која је била родом из Соколовца, описала на који начин је она, пре удаје, обављала тај обичај на соколовачком гробљу. Самим тим можемо да закључимо да смо у свим насељима у којима смо радили истраживања забележили сазнање казивача о обичају позивања умрлих сродника на славу, с тим што за Соколовац

и Дивич немамо поуздану потврду да га ико у садашњости још увек врши. Што се Луговета тиче, у њему је једна казивачица (рођ. 1949. у Златици) знала за обичај, али није потврдила да га је сама упражњавала, док остале нису рекле да позивају мртве на славу.

С обзиром да се ради о обичају с којим је научна јавност тек скоро упозната, посветићемо му нешто више простора и приложити опширније транскрипте разговора у којима су га описивале наше казивачице. Ради се о избору транскрипата за које сматрамо да су најиндикативнији по питању информативности. Иза казивања ћемо у загради назначити три податка: 1. место разговора; 2. година рођења казивачице; 3. место њеног рођења. У тексту транскрипата ће поједини делови казивања бити подвучени и тако истакнути у односу на остатак – ради се о деловим које сматрамо посебно релеватним с аспекта расветљавања појединих аспеката самог обичаја, те ће бити касније укључени у аналитички део поглавља.

Занимљиво је да ниједна од наших казивачица, када би била упитана на који начин се припрема за славу и шта јој претходи, не би нашла за сходно да помене свој одлазак на гробље (које се дешава увек пре позивања живе родбине на *навечерје славе*). Уместо тога, све су започињале казивање описом начина на који се родбина позива да дође на вечеру. Тек у случајевима када им је експлицитно постављено питање да ли дан пред славу иду на гробље, оне би одговарале потврдно и пружале детаљне описе обичаја. Ово би, можда, могло да објасни зашто поменути обичај до сада није био етнографски забележен међу Клисурцима, Пољадијцима, нити уопште игде другде међу српским становништвом (уп. Крстић, 1984: 18–21; Крстић, 2015: 92–100; Филиповић, 1958б: 292–294; Недељковић, 1990: 205–225). Што се истраживача без емског искуства обичајног живота дате заједнице тиче, логично је претпоставити да им не би пало на памет да постављају питања о нечем за шта не знају да постоји (рецимо, Филиповић). Коначно, одговор би могао почивати и у томе да су примарни носиоци ове радње жене, а да су се истраживачи ослањали на мушке казиваче, или се опет радило о истраживачима који имају емско искуство обичајног живота испитиване заједнице (рецимо, Крстић), али су мушкарци. Наиме, чак и ако је етнограф имао емско искуство обичаја о којем је сакупљао податке, по логици ствари, потпитања је постављао из своје, мушке перспективе, тј. имајући у виду оне елементе обичаја који су видљиви у сфери мушког искуства славских дешавања. Позивање мртвих није такав обичај, јер је измештен из простора куће и његов

актер је жена. Значај перспективе из које се описује обичај је велики, јер су мушкарци по правилу много прецизнији извештачи о радњама које спадају у делокруг њихових обавеза, а жене својих. Казивања о обичају изласка на гробље дан пред славу смо по правилу добијали од казивачица, иако су о њему известили и мушки казивачи, с тим што они нису знали да заиста опишу шта се том приликом на гробљу ради. Илустративан је пример казивача из Златице (рођ. 1950), који је обичај описао из перспективе детета, сећајући се како је са осталим „гробарима" (децом из његовог комшилука коју су остала деца из села тако звала јер су живели недалеко од сеоског гробља) гледао да се нађе надомак улаза у гробље дан пред неког *свеца,* пошто су знали да ће им онда у виду жртве *задушу* бити даривани слаткиши:

> [Јел' се иде на гробље дан пред славу?] Да, иду жене мртвима тамо и... [Шта се ради тамо?] Ништа... ништа посебно. [Јел' носе нешто?] Да. Пре било млого деце – сад нема деце... и ондак се...кој' шта има...колаче што спреми за славу, узме од тих колача, слаткиша и од чоколада и одак то кад се врати с гробља то се дâ задушу да не остане. Пре смо ишли, ми смо били млога деца, па смо се грабили ко ће то да добије. [Кад вам да тај колач, јел' га намени?] Да. Кажеш коме оћеш, кога имаш, супругу, мајку. И ту смо се грабили. И ондак овај крај од овде нас звали гробари... друга деца нису смела да дођу. Нас су звали гробари, што смо близу ту до гробља, овде нам гробље [показује руком иза себе].

Као што видимо, овај казивач није знао ништа да каже у вези са тиме шта су у ствари жене радиле на гробљу и које обредне радње су тамо обављане (*Ништа... ништа посебно*), већ су његова сазнања била ограничена на оно што је било део његовог личног искуства: отимање с другом децом о слаткише које су им жене давале при изласку с гробља намењујући уједно сваки слаткиш за душу неког од својих покојника.

Могуће је да је Слободан Зечевић био на трагу неког сличног обичаја током својих теренских истраживања влашког становништва североисточне Србије (које је он спроводио током шездесетих година прошлог века), али – на основу штуре информације коју је оставио – тешко је знати више о обичају на који реферира. Наиме, описујући обредне радње које се врше на сам дан славе (*празник*), он помиње следеће (Зечевић, 1985 [1969]: 125):

> Други дан је *празник.* Тај дан се слави за живе. Но, ипак, цео дан треба да гори светлост, као да је мртвац у кући. Тога дана ујутру жене одлазе на

гробље и врше прекаду својим мртвима, тако да празник ни овога дана не губи хтонски карактер.

С обзиром да смо већ раније установили да влашки и српски славски обичаји из североисточне Србије припадају истом ареалу са оним у Клисури, постоји индиција да би се могло радити о варијанти обичаја који смо затекли у клисурским и пољадијским селима, али поуздано не можемо знати да ли је заиста тако. Наиме, иако је сама обредна радња индикативна по себи (одлазак на гробље ради прекаде гробова пре једног од славских обредних гозби), Зечевић нам није пружио никакав детаљнији опис овог влашког обичаја, те тако не можемо да знамо да ли је у њему могло бити икаквог експлицитног обраћања мртвима и позивања на славу. Такође, обичај на који реферира Зечевић временски је измештен у јутарње сате главног дана славе (за који каже да је намењен живима), што би могло да указује на то да влашки обичај који помиње ипак није подразумевао позивање мртвих на славу. Од времена када је Зечевић радио своја истраживања протекло је више од пола века и питање је да ли ћемо икада доћи до детаљног описа влашког излажења на гробље ујутро на дан *празника* – иако би свакако вредело испитати терен и установити да ли се игде овај обичај задржао до данашњих дана.

Позивање умрлих сродника

Позивање мртвих сродника на *свеца* обавља обично домаћица, или неки други женски члан породице. На експлицитно питање да ли баш увек мора да буде жена, добили смо одговор да може да оде и мушкарац уколико у кући више нема женског света и нема ко други да оде (Златица, рођ. 1944. у Златици).

Излазак на гробље је потребно обавити дан пред славу, пре *навечерја*, док још није почело да се смркава. Тек по обављању овог обичаја иде се у позивање живих на вечеру, која ће бити служена током *навечерја*. По казивању наших саговорника, најчешћи временски оквир за обављање овог обичаја је око 15-16 часова, али пошто славе често падају у зимски период, када су дани кратки, може бити померен у ранији део дана. Треба напоменути и да смо од свих наших казивачица којима је било постављено питање о овом обичају добили одговор да постоји обичај да се дан пред *свеца* обавезно оде на гробље, где се преливају гробови и даје *задушу*.

[1]

А на гробље обавезно идемо навеће. (...) Пре светог Николе, пре светог Тривуна, пре... увеће. (...) Идемо навеће да позивамо мртве на ручак. [У колико сати идете?] Па свети Никола је доста зими, па идемо раније. Идемо у два, три, ћетири сата. Ондак однесеш вина, однесеш свећу, колико мртви имаш, толико код свакога ставиш, нису сви на једно место, један је тамо, један је тамо, један је тамо... Свећу, малу свећу тако ставимо, запалимо свећу и прелијемо сас вином и ако има цвеће, добро, ако нема цвеће, нема... на сваку раку, на сваку гробницу, свећа. Ко има три гробнице, три свеће, ко две, ко има једну, једну. [И како их позовете, шта радите?] Па... С*утра је слава, сам дошла да ве позовем на ручак* и тако. [И идете тако од гроба до гроба и све их зовете на ручак?] Од наше фамилије, од фамилије, да. На пример, мати, отац ми, башка, муж и свекрва ми, башка свекар ми погинуо у рату, још... муж ми био... деда био од године дана кад му погинуо отац. [А јел' има неког обраћања тим мртвима и за сам дан славе и за други дан славе?] Не, не, само на навеће идеш, прелијеш и... опет једну годину био снег и до овде сам газила снег [показује до висине струка], па нисам могла да се извадим из снега и, јао, срећа био један ћовек, па ме извадио, па си вико на мене да ме убије: *Па да с' ти морала сад да идеш баш!* Па сам била, ето, тако... сам се држала... има оне од гојза такој сам се ватала, се ватала, па сам упала у једну рупу и... до овде [показује до висине груди]... и онај уватио ме и повуко ме и изашла сам. Каж': *Да не остајеш на гроб, само ти и тај ћовек сте били.* Па ми смо били, нико други. *Па да си манула, па шта, снег је, не мож' да идеш!* Еее, ја не волим, ја волим да идем. [Јел' зовете само мужевљеву родбину, или...?] Не, мој отац и мати су овде, мој муж и моја свекрва су на другом месту, ја отиднем код њи, упалим свећу, прелијем с вино и кажем: *Изволите сутра на ручак.* Дођем код оца и код матере: *Мамо и тато, сутра је Свети Никола, па сам дошла да ве позовем на ручак. Бабо и дедо*... – позовем на ручак. (Белобрешка, рођ. 1942. у Белобрешки)[128]

[2]

[Јел' има тај дан пред славу да се иде на гробље, пред свеца?] Да, идем увеће. Носимо вино, купимо слаткише, али нема ког деца, сад нема, пре ишла деца, купимо слаткише и ондак идемо ставимо тамо код наших мртвих, прелијемо, прелијемо, носимо свеће... Прелијемо с вином. Тако, унакрс. Колико имамо мртвих, толико, добро ту је моја мама, идем и код ње, прелијем. Упалимо свећу код наших мртвих, палимо свећу. По једну, по једну носимо за сваког. Па наменимо, да буде за душу, да примиду и тако наши мртви и слаткише, слаткише носимо, шта да носим, друго не носим. Оставимо по једну бомбону,

[128] Транскрипт је већ објављен у Трубарац Матић 2018, одакле је овом приликом преузет.

по два шта носимо тамо и ово однесемо, дамо кога видимо, неку децу, или неке, дамо. [А рекла ми је... једна бака јуче, каже да... она тад и позове те своје мртве на славу, јел' има то?] Нема то код нас, не. То се не каже код нас, не. (Дивич, рођ. 1953. у Дивичу)[129]

[3]

[Јел' се ишло на гробље?] Да, свака кућа која има славу. На гробље иде да прелије са вином, да упали свећицу... Сваки од фамилије, не? Увеће, на вечери. [Јел' нешто кажете тада?] Па неј, се чита нека молитва, кој и свака жена, кажеш: *У име Оца и Сина* кад прелијеш, немаш друго шта да кажеш. [Рекла ми је једна бака да је...] *Дођите на славу* и то? Кажу то многи, то *дођи на славу*... Кажу, многи, то зависи, али сутрадан, то ти кажем, направи колач... (Стара Молдава, рођ. 1944. у Старој Молдави)[130]

[4]

Спремимо један мали колач за гробље... се однесе тамо на гробље, дан пред славу, колачи, нешто се... шта има, ако је посно – риба, ако је мрсно – печење се стави и се однесе тој баби што се бринула за гробље... то се да задушу, мртвима се [Та се храна спусти на гроб, па се да тој жени?] Да, да. [Ко обично оде на гробље?] Па ко има... може и старија жена, свекрва моја... се понесе 2,5 деци вина или пола литра и се прелије тамо [Јел' се понесе тамјан?] То се кадило кући... после славе се кади... када прође слава, па сутрадан ујутру... (Соколовац, рођ. 1942. у Соколовцу)

[5]

[Да ли се иде на гробље?] Како да не, увече. Увече пре славе се иде на гробље... носиш мало, даш *задушу* и прелијеш с вином и то *задушу* нађеш неку сироту, ту на крај села, неки колач, мало печења на један тањирић и то дамо кад се вратимо са гробља, има једна баба ту нека сирота, па сви њојзи дају. (Луговет, рођ. 1939. у Соколовцу)

[6]

Идемо на гробље да јавимо мртвима да је Свети Аранђео. Носимо неки колач... каке смо правили за свеца, однесемо и окадимо, прелијемо... [Десном

[129] Транскрипт је већ објављен у Трубарац Матић 2018, одакле је овом приликом преузет.

[130] Транскрипт је већ објављен у Трубарац Матић 2018, одакле је овом приликом преузет.

руком прави кружни покрет] [Вином? Како? Унакрст прелијете вином?] Не, идемо тако около и тако... [Около гроба?] Около гроба прелијемо и пољубимо крс' и дођемо кући. [Јел' кажете нешто?] Па... *Дођите на свеца* – тако кажемо. [Тако одете код сваког свог рођака и тако урадите?] Да. [А шта урадите са тим колачима?] Па има ... дамо некима, пре су ишла деца а сад, нема да иду... Кад виде деца... *Иде она баба на гробље*... [Да добију колаче?] Да. [Јел' намењујете сваки колач – *Дајем ти за душу тог и тог...?*] Да, да, да. Јесте. Неменимо сваки. Кога имамо ми тамо мртвог му кажемо, теби је то, теби је оно и тако. [А шта кажете мртвима... како му кажете да је Свети Аранђео сутра?] Ја тако отиднем код мојега мужа и кажем: *Златиборе, дођи... реко... данас је Свети Аранђео, дођи мало код нас мало на Светог Аранђела* и тако. А ди ће да дођу они?! [Па добро, али такав је обичај, тако треба? Јел' Ви радите то?] Радим, радим. [Ви позовете те који су овде на гробљу. Не можете да позовете своје маму, тату...] Па кажем... и мојим родитељима дам задушу. [А где, код чијег гроба?] Па ту, све ту, код мојега, ту ди је онај... ди је мој човек, ди ми свекар, свекрва. [Одмахује полуиспруженом десном руком ка напред, као кад се показује правац пута] Они су у Дивич, ал' и њима дам... [Код гроба од свекра и свекрве позовете и своје?] Да, да. И њима дам. И њима дамо задушу. Оцу, мајки, брату... кога имаш...то свима даш. (Златица, рођ. 1931. у Дивичу)

[7]

Уочи свеца идемо на гробље, носимо вина, прелијемо, гробарици дамо малко вина и неки колач, ако је посно, онда правимо дулечницу, ако није посно, онда неки колач...с пола литра вина, око 3-4 сата пођемо на гроб, пољубимо споменик, прелијемо вином, кажемо: *Опрости нам ако смо нешто погрешили...* и тако. [Кажу ми неки да они позову те своје мртве да дођу на свеца?] Ми то не – то ни не ваља, мртви се не вичу натраг... 'оће да се после појављаду... него увек кад пођемо: *Ми идемо сад кући, ти устани тунака, имаш ту твојег оца, твоју мајку...* Ето то кажемо. (Соколовац, рођ. 1927. у Луговету)

[8]

Се иде код мртвих да се каже да је слава: *Сутра је слава.* Иде ко може. На пример, ја у Соколовац, ја сам ишла као дете, као млада... ту је било мало даље гробље [И шта урадите тамо?] Вино се понесе, а до године дана – вода, не? Од године се носи вино. Се носи (храна), јер дођеду деца, било пре мало сиротиње, па дођеду ту и чекаду деца и... кад изађеш с гробља ондак даш. Оставиш тако мало на дно да бациш и другима мртвима, тамо код врати. (Златица, рођ. 1948. у Соколовцу)

[9]

Ми идемо на гробље.. Носимо вина, цвеће, прелијемо око крстова. (Луговет, рођ. 1944. у Луговету)

[10]

Ја ујутро идем ја једна. Носим вино, тамо пољубим крст, и ондак полијем раку са тим вином, кад немам вина добра и вода. (Луговет, рођ. 1942. у Луговету)

[11]

Како да не, идемо у четири сата, метемо мало колача... мама прави поскурице.. прелијемо мртве с вином: *Добро вече...* Тима децама даш поскурице, има жара и са жаром идемо кадимо... прелијемо... Деци дамо задушу и наменимо... Неки каже да позовеш да дођу на ручак мртве, а неки каже да не ваља да их дираш... Моја мама звала само моју сестру... Д*а ми дођеш, љуби те мајка, кући да дођеш...* (Луговет, рођ. 1949. у Златици)

У наведеним казивањима се уочавају како поклапања тако и одступања. Заједнички елементи свих казивања су да дан пред *свеца* нека од женских особа из куће треба да оде на гробље док је још дан. Са собом треба да понесе: вино (2,5-5dl), жртвени дар у храни, онолико свећица колико има умрлих у породици. Са вином се прелију гробови свих умрлих чланова породице, запали се сваком по једна свећица, нешто жртвених дарова у храни се остави код гроба, а остатак се дарује при изласку са гробља некоме на кога се наиђе (гробарици, деци, сиромаху) и при даривању се сваки од тих жртвених дарова намени неком од умрлих. По казивању једне казивачице из Златице (казивање бр. 8), један део се остави на земљи крај самих улазних врата гробља и то се намењује свим осталим мртвима.

Што се дарова у храни тиче, уочава се да је временом дошло до модификације обичаја: по сећањима из детињста, радило се о посебним хлебним колачићима (поскурицама),[131] док се сада носе колачи који су као слатко послужење иначе спремљени за славу, а уместо њих то могу бити и куповне бомбоне и чоколадице. Генерално, све казивачице су помињале да у данашње време ретко која жена сама меси било хлеб,

[131] Сем наведеног казивања, информацију о ношењу поскурица уместо колачића и слаткиша добили смо од још једне казивачице из Златице (рођ. 1944. године у Златици), чије казивање овде није наведено.

било славски колач, већ да их сада наручују у пекарама. У Луговету и Соколовцу смо наишли на податак да се на гробље у виду жртвених дарова може понети и мало од печења (ако је мрсан дан) или рибе (ако је посан) – индикативно је да су обе казивачице код којих је регистрован овај податак биле родом из Соколовца (в. казивања бр. 4 и бр. 5), па би могло да се ради о локалној модификацији.

Што се преливања вином тиче, само у три казивања располажемо описом на који начин се оно обавља и ти описи нису подударни, већ се уочавају два модела: 1) гроб се прелива *унакст*, тј. на начин на који то раде свештеници на сахранама и поменима (казивање бр. 2); 2) полива се тако што се вином исцртава кружна линија (око целог гроба, или око крста) (казивања бр. 6 и 9). Први модел је вероватно настао опонашањем свештених лица, док је други готово извесно старији начин преливања гроба. Податак да се гробови особа од чије се смрти још није навршило годину дана преливају водом, а не вином (казивање бр. 8), вероватно се ослања на спрегу следећих идеја и веровања: а) симболичну вези вина са крвљу; б) веровања у оживотворујућу снагу крви; в) на опште распрострањено веровање да је статус умрлог нестабилан док му се не дâ и годишња дања. Обредна логика, дакле, почива у томе да оним мртвима чији период прелаза у свет мртвих још увек није окончан (те су зато нестабилног статуса), не треба додавати витализујућу снагу (вино) да се тако не би омело њихово успешно везивање за свет мртвих. Овај обичај своје потпуно значење добија тек када се сагледа у контексту чина позивања умрлих на славу, која су директно поменута у казивањима бр. 1, 3, 6, 8 и 11, као и индиректно назначена у казивању бр. 7. Наиме, када је казивачица из примера бр. 7 била упитана о обичају позивања мртних на славу, она је хитро, као да се брани, одговорила: *Ми то не – то ни не ваља, мртви се не вичу натраг... ’оће да се после појављаду.* Истакла је своју породицу као оне који не раде то у односу на друге (*Ми то не*), а затим и објаснила зашто то не ваља чинити, дајући информацију која је потпуно у складу са идејама која стоје у корену забране да се вином поливају гробови оних од чије смрти се није навршило годину дана. Колебање у вези с тим да ли мртве треба, или их не треба звати постоји и у казивању бр. 11 (*Неки каже да позовеш да дођу на ручак мртве, а неки каже да не ваља да их дираш*), које је у складу са становиштем православне цркве, из чега се намеће закључак да је овај обичај морао бити сузбијан од стране свештених лица. Такође, уочљива је својеврсна аутоцензура код појединих казивача (казивања бр. 3, 8 и 11). У казивању бр. 3, казивачица прво прећуткује обичај

позивања мртвих и тек на експлицитно постављено питање говори да зна за тај обичај и да га многи упражњавају (*„Дођите на славу“ и то? Кажу то многи, то „дођи на славу“... Кажу, многи, то зависи..., али сутрадан, то ти кажем, направи колач...*). Иако не каже од чега зависи да ли ће неко позивати мртве на славу или не, јер инсистира на томе да се разговор усмери ка славском колачу, сасвим је јасно да је степен интериоризованости православно-хришћанских начела живота тај који је пресудан. Наиме, ова казивачица је веома црквена особа – током неколико година је радила као домаћица у служби владике Лукијана (Пантелића). У казивању бр. 8, казивачица ствари формулише готово прикривено (*Се иде код мртвих да се каже да је слава: „Сутра је слава.“*) прекинувши исказ и скрећући пажњу слушаоца на другу страну. У казивању бр. 11, казивачица у први мах почне да говори оно што се изговара на гробљу (*Добро вече...*), али не заврши, већ и она скреће слушаоца ка другим детаљима, а касније, након што су уследила друга потпитања у вези са прерано умрлом сестром, она признаје да је њена мајка звала искључиво њену сестру (*Моја мама звала само моју сестру... „Да ми дођеш, љуби те мајка, кући да дођеш...“*), оправдавајући мајчин поступак тиме што је много патила за изгубљеном ћерком. Очигледно постоји свест о томе да би слушалац могао да осуди поступак који се недовољно вешто прећуткује. У казивању бр. 6 – једном од два казивања са најдетаљнијим описима позивања мртвих на славу (то су казивања бр. 1 и 6) без икакве задршке – казивачица показује да ни сама не верује у то да ће мртви заиста доћи (*А ди ће да дођу они?!*), али их ипак зове, јер је тако научила од своје мајке. Управо овај недостатак страха вероватно је био значајан фактор што је ова казивачица толико слободно и детаљно описала све шта она ради када пред славу посећује гробове свог мужа и његових сродника. Интересантно је и да само њено присуство на гробљу, као месту намењеном мртвима, њој омогућује да се са њега обрати и својим родитељима и брату (сахрањенима у Дивичу, а не у Златици) – што додатно указује на перцепцију гробља као маркиране граничне локације са које је могуће комуницирати не само са сахрањенима на том једном конкретном гробљу, већ генерално са свима из света мртвих. Коначно, из начина позивања мртвих на славу које су нам саопштиле наше казивачице, види се потпуно поклапање са начином на који би се обраћало и живима онда када их се позива на славу, с тим што се јављања и информисање мртвих о томе да је дошло време за обележавање славе, из чега се назире идеја о томе да настањени у свету мртвих немају представу (бар не довољно прецизну) о протоку

времена у свету живих:

Сутра је слава, сам дошла да ве позовем на ручак (бр. 1)
Изволите сутра на ручак. (бр. 1)
Мамо и тато, сутра је Свети Никола, па сам дошла да ве позовем на ручак. .. Бабо и дедо... (бр. 1)
Дођите на славу и то? Кажу то многи, то *дођи на славу...* (бр. 3)
Дођите на свеца! (бр. 6)
Златборе, дођи... данас је Свети Аранђео, дођи мало код нас мало на Светог Аранђела. (бр. 6)
Сутра је слава. (бр. 8)
Добро вече... (бр. 11)
Да ми дођеш, љуби те мајка, кући да дођеш... (бр. 11)

Коначно, није згорег осврнути се и на казивање из бр. 7, које је дала казивачица која је имала потребу да нагласи да се нико из њене породице не бави таквим стварима као што је позивање мртвих. Описујући шта се све ради крај гроба, она се у ствари све време држи исте обредне структуре која постоји у казивањима о позивању мртвих на славу: паљење свеће + преливање гроба + обраћање мртвима + даривање мртвих, с тим што је порука коју изговара када се обраћа мртвима модификована (*Опрости нам ако смо нешто погрешили...; Ми идемо сад кући, ти устани тунака, имаш ту твојег оца, твоју мајку.*) и, уместо да је усмерена ка позивању умрлих, она их наговара да не иду одатле никуда, већ да остану у својим гробовима. Поштовање идентичне структуре – а знамо да је стуктура увек стабилнија од садржаја – као и уметање поруке са супротним значењем (чиме се по принципу супротстављених когнитивних парова у ствари алудира на исту идејну категорију која у конкретним реализацијама може бити изражена позитивно или негативно), јасно указују на то да је праузор обредне радње коју је описала казивачица из примера бр. 7 у ствари био идентичан онима у којима је присутно позивање мртвих на славу.

Као елемент колебљивог статуса јавља се кађење гроба тамјаном. Податак о кађењу гробова добили смо од свих казивачица из Златице, као и од једне казивачице из Луговета која је родом била из Златице, те постоји јака индиција да је ово елемент који је у неком тренутку локално придодат обичају, вероватно имитирањем обредних радњи које иначе свештеници раде над гробовима. На експлицитно постављено питање о кађењу једна казивачица из Соколовца (бр. 4) негира да се гробови

каде том приликом, јер се једино кађење за мртве током славе обавља тек на појутрици (*То се кадило кући... после славе се кади... када прође слава, па сутрадан ујутру*).

С аспекта увида у степен значаја који је приписиван овом ритуалном посећивању гробља пред славу, од посебног је интереса казивање бр. 1, у коме саговорница прича догађај када је, због великих наноса снега, одласком на гробље довела себе у животну опасност. Из тог описа се види да је одлазак на гробље и позивање мртвих рођака на славски ручак сматрала изузетно важним и неопходним да би све било обављено на прописан начин (*на гробље обавезно идемо*). Уз то, она наводи различита „оправдања" да се не оде, која је вероватно чула од других у виду критике због тога што је ишла, али и наглашава – насупрот томе – своју решеност да све уради како се ваља (*па си вико на мене да ме убије: Па да с' ти морала сад да идеш баш! / Па да си манула, па шта, снег је, не мож' да идеш. Еее, ја не волим, ја волим да идем.*)

Навечерје/навече

Дешавања која карактеришу *навечерје/навече* могу се поделити у обредне и припремне активности. У обредне спадају долазак свештеника да свешта водицу и подушна вечера, а у припремне прављење славске погаче и славског колача, као и припремање послужења за вечеру на којој ће се сакупити само укућани са најближим рођацима. По свом редоследу, те активности се дешавају наизменично: 1. припрема хране; 2. освештавање водице (обредна); 3. вечера; 4. прављење погаче, славског колача и кољива за сутрашњи дан.

Храна. Шта ће се све припремати од хране зависи највише од тога да ће неки од дана током којих се обележава *свет*ац пасти у посни дан или не. Као што смо већ поменули, сви наши казивачи су потврдили да се строго држе правила поста. Гледа се не само на велике постове, већ обавезно и на среду и петак. С обзиром да се слава обележава током три узастопна дана, најчешће се дешава да бар један од тих дана буде посан, па се обично морају спремати и посно и мрсно послужење.

Мрсно послужење. Од мрсне хране се припремају живинска супа (обично се кува на *велики дан*), барени кромпир и ринфлајш (на *велики дан*), сарме (служи се за *велики дан*), свињски паприкаш (обично се служи за вечеру), печење (свињско, јагњеће), разни мрсни колачи по укусу (некада: штрудле са слатким сиром, салчићи и други колачићи

умешени с машћу, дулечница, рахат (ратлук); данас су то различити мрсни колачи и торте, које често наручују готове – уколико месе колаче, онда обично припрему колача почну неколико дана пре, јер они могу да стоје више дана.

Посно послужење. Од посне хране се спрема нека од посних чорби (парадајз чорба, чорба од пасуља, бела чорба, а може бити и рибља – уколико набаве свежу рибу, што због близине Дунава није тешко), кишица[132] посна сарма,[133] посни пасуљ/пребранац, риба[134] и посни колачи (раније: штрудла од ораха и мака, крофне, дулечнице, рахат; данас: различити ситни колачи и торте, често куповни).

Што се пића тиче, служе се ракија, вино, пиво (током последњих двадесетак година) и сокови.

Само од једне казивачице (Стара Молдава, рођ. 1944) чули смо за правило да барем један од три дана обележавања свеца трпеза мора да буде посна без обзира да ли пада у дан када Црква прописује пост: *На пример, да спада Ђурђевдан у понедеоник, а у недељу на вечери, обавезно су правили посно (...) или једно веће се правило посно на навечер или на појутрицу кад се сврши, ако не спада Ђурђевдан у пост, него у мрс, обавезно су правили једно посно јело, обично на навечер.*

Освештавање воде. Дан пре свеца *попа/господин* иде по кућама и освештава водицу. За ту прилику га чекају спремни: посуда са водом, босиљкача, 1 свећица. Казивачи су обично наводили да се ради о води захваћеној из бунара, с тим што је било и казивања о неначетој води – захвата се у најранијим сатима, пред свитање или сасвим рано ујутро.[135] На питање шта се ради с том водом, најчешће смо добијали одговор да се с њом меси славски колач, а од остатка се дâ мало марви/сипа назад у

[132] Кишица је врста ситног пасуља. Кува се са шаргарепом, запршком од белог лука, соком од парадајза, *лојбером* (лорбер), *парошељом* (першун) и паштрнаком (Белобрешка, рођ. 1942).

[133] Посна сарма се спрема тако што се претходно осушене корице хлеба (које су биле исечене на коцкице) динстају са црним луком, пиринчем и алевом паприком, па се с тим надевом увијају сарме у листове киселог купуса. Овај рецепт за посне сарме смо добили како у севернобанатском тако и у јужнобанатском ареалу. Код једне млађе саговорнице из Чанада смо наишли и на новију варијанту у којој се у фил стављају и печурке.

[134] Од ниједног казивача нисмо чули да постоји фаворизовање неке врсте рибе. У Пољадији су нам рекли да су раније, када није било *конђелатора* ('фрижидер'), сушили претходно добро усољену рибу и тако је чували да им се не поквари до славе.

[135] Казивачица из Белобрешке, рођ. 1952. год. нам је рекла да она захвата *неначету воду*. Раније, када је свештеник долазио дан пред славу да свешта воду, она ју је захватала ујутро тог дана, а од када је почео да долази на *велики дан* (онда када реже и славски колач), она је воду почела да захвата рано ујутро на сам дан славе.

кућевни бунар (да би се вода у бунару освештала)/залије се цвеће/сипа се у супу. Освештавању воде присуствују сви укућани, а *попа* се дарује обично у новцу *ко колико може.*

Вечера. На *навечер* само најближа породица долази на вечеру и нико их не позива. Они сами знају да треба да дођу. То су обично ћерке и синови са својим породицама. Вечера започиње тиме што се упали свећа која ће горети само током вечере, а касније ће се остатак чувати *да је имаш за целу годину, кад грмљавина, то је тако обичај* (Луговет, рођ. 1946). Сви присутни се заједно помоле изговоривши Оченаш. Гости се не задржавају дуго, два до три сата и онда оду. Ако је дан посан, једе се посно, ако је мрсан, мрсно. За вечеру се често једу паприкаш, крофне, штрудле, рахат, као и погача/колач који је некада мешен за ову прилику – забележено је више казивања о погачи справљаној *за навече,* а једна казивачица (Луговет, рођ. 1946) поменула је да се радило о колачу који је изгледао исто као и славски. Она је рекла да се током године праве три таква колача: два за свеца – један који се једе током *навечерја,* други, који се реже на *велики дан* и трећи који се прави за Божић.

Прављење славског колача, погаче и кољива. На *навечер* домаћица прави славски колач и скува жито, то жито стави у чашу – по казивању једне казивачице, у кољиво се забоде и босиљак (Стара Молдава, 1944). Више казивача се сећало да је раније прављена и славска погача, али, по њиховим казивањима, сада је ретко ко прави. Славски колач и погача (ако је има) остављају се преко ноћи прекривени код славске иконе да преноће уз њу. Поред њих, на истом месту, остављају се и вино и две велике свеће које су раније купљене у цркви и донесене кући.

Славски колач се месио од белог брашна, с квасцем и освештаном/неначетом водом. Независно од села из којега су, казивачице се по питању мешења колача могу поделити у две групе: оне које су га месиле само с водом (оне су истицале да је једино тако исправно) и оне које су мешале воду и млеко. Описи славског колача су били слични. У *касеролу* (шерпу) би се прво ставио део теста којим би се прекрило дно шерпе. Измесиле би се *кике* (плетенице) и оне су стављане кружно по ивици шерпе и унакрст по средини. Неке казивачице их нису стављале унакрст, већ би направиле једну веома дугачку *кику* и онда би њу увијале спирално док не прекрију целу површину. На средини је била умешена *ружа* – у Соколовцу су је звали *кита*. Када је колач готов, у ту *киту* се забоде стручак босиљка. Поједине казивачице су рекле да обавезно треба ставити печате направљене поскурником, док друге тај детаљ нису помињале. У вези са овим разликама треба напоменути

да нису уочене локалне разлике унутар неког појединог села, већ је у сваком селу било и једних и других описа.

Погача је обична, није као колач, без квасца је и када се испече буде танка. Служила је да се на *велики дан* преко ње стави славски колач док се доноси да га режу свештеник или домаћин.

Казивачи су у вези са употребом кољива давали различите одговоре, од оних да не праве кољиво и да га у њиховом селу никад нико није ни правио (већина казивача из Соколовца и Луговета), до тога да је оно обавезно (Клисура, Златица). Једна казивачица из Белобрешке је рекла да се кољиво пре правило, па да је укинуто, а да су *пре пар година* опет почели да га праве (Белобешка, рођ. 1934). Казивачи који су рекли да праве кољиво давали су различите одговоре у вези са тиме када и ко једе кољиво: њиме се послужују гости када улазе у кућу (Стара Молдава, Златица), послужује се гостима после ручка (Соколовац, рођ. 1942); након што се домаћин с кољивом врати кући из цркве, у коју је отишао на јутрење *великог дана*, укућани поједу кољиво пре него што дође свештеник да реже колач (Златица, рођ. 1931).

Што се начина припремања кољива тиче, казивања су била уједначена: пшеница се скува, самеље, помеша са орасима и шећером, а могу да се убаце и суво грожђе, ванила и рум.

Забележен је и већи број казивања (Стара Молдава, Златица) о томе да се кољиво користи као знак којим домаћин свештенику даје до знања да жели да му свештеник дође кући и реже славски колач. У том случају, на *велики дан* домаћин иде у цркву на јутрење и носи велику свећу (једну од оне две које су преноћиле заједно са славским колачем крај иконе), а са њом и чашу кољива. У цркви, сви који су донели кољиво оставе чаше с кољивом на исти сто и свако у своје кољиво забоде по једну малу свећицу. После службе се упале свећице у кољиву, свештеник се помоли и освешта сва кољива и, уједно, види ко га је све на тај начин позвао кући да му реже колач. Неки од казивача су сматрали да они који не зову свештеника, већ сами режу своје колаче, то раде да би уштедели новац. Ипак, из одговора једног казивача, који је с породицом провео неколико година у Барагану, видимо да је мотив могао бити и страх од власти и поновног прогањања: *Пре... нисмо одмах из почетка... чим смо дошли из Барагана... резали са попом* (Луговет, рођ. 1940).

Из наведеног видимо да кољиво у јужнобанатском славском моделу, баш као и у севернобанатском, има нестабилан статус, те је, по свој прилици, у употребу ушло накнадно и то под утицајем свештенства

(Стара Молдава, Златица), а можда и медија из Србије (казивање из Белобрешке да је коришћено, па „укинуто“ и да се данас опет користи).

Велики дан

Ујутро, на сам дан славе, који се назива *велики дан,* укућани добијају различите задатке. Домаћица наставља са припремањем хране која мора да буде свеже скувана (супа/чорба, кромпири, сосови), припремом покућства за послуживање хране и меси омање колачиће којима ће бити позивани гости: праве се тако што се уплете дугачак комад теста и онда се увије у круг и украси се једном ружицом (исто од теста). Ових колачића треба да буде онолико колико има гостију који ће бити позвани.

Домаћин са осталим укућанима креће на јутрење. Том приликом у цркву носи једну од оне две велике свеће које су преноћиле испред славске иконе заједно са славским колачем, погачом и вином. Ту свећу предаје црквењаку да је упали код олтара и, предајући му је, он је мислима намењује свом свецу за здравље целе *глоте* (породице) овако:

> *Ово да је Светом Аранђелу за здравље! Да он брине за нашу кућу, за нас све, да нам да здравља, да моли Бога за нас.* То сам себе каже... То дамо Светом Аранђелу – он је жив. Светом Аранђелу дамо за здравље. (Златица, рођ. 1931)

Петковачи свећа, глоти за здравље! (Златица, рођ. 1948)

Уколико жели да му свештеник тог дана дође кући и реже колач, домаћин у цркву донесе чашу са кољивом (Златица, Стара Молдава, Соколовац), које свештеник освешта, а тиме што је кољиво донесено, прима поруку да га домаћин позива у кућу:

> По тем зна да ти оћеш да режеш колач, или нећеш да режеш колач, нису сви са свештеником режу колач, режу са сином или... Куј зове свештеника, тај носи у цркву ту чашу жита. (Стара Молдава, рођ. 1944)

Након литургије, домаћин се враћа кући с кољивом (казивања су дивергентна по питању тога како се касније поступа са кољивом – о томе в. претходно поглавље).

Позивање гостију. Домаћица припрема *медљену ракију* тако што упржи мало шећера и када шећер пожути, прелије га ракијом. Та слатка и врућа ракија се спакује у кечане торбе (ткане и „нашаране“) заједно са колачићима које је домаћица тог јутра направила и даје се неком млађем мушком члану породице (а да није више дете) и он креће да обилази куће свих оних које треба да позове на славу. Позивају се *родови* (родбина) и кумови:

> [Јесте ли ви некада звали?] Да, како да не. Е то смо имали торбе, оне клечане, клечане торбе од баби и ту се ставе ти колачи и флаша ракије... добро се заслади... медљена ракија. И онда идеш пре ручка и они знаду да ће да их зовеш. [Како их зовете?] Кажем: *Добар дан! Ево извол'те на ручак, на славу.* И се дâ тај колач, се попије мало ракије и ондак они дођу на свеца. Позива се 5-6 колико ко има, кума, стрица... (Златица, рођ. 1950)

У Старој Молдави тај задатак се давао девојци или невести из куће и, по казивању једне саговорнице, упражњаван је до *доста скоро, није се то давно изгубило* (Стара Молдава, рођ. 1944). Описује га као веома леп призор:

> Али лепо било... колико има св. Јован... има 70 кандар и нешто... па онда можеш да замислиш колко то има света, девојака, тих младих иду преко села...а те торбе лепе, која је лепша и лепше носи те торбе.

Када дођу гости често не доносе никакве скупе поклоне, већ то обично буде флаша ракије, вина, а ако у кући има деце, онда се обавезно доноси и нешто слатко (чоколада, кекс, сок). Гости укућанима честитају славу и бивају послужени прво ракијом (Соколовац, Луговет) или кољивом (Златица, Стара Молдава). На „горњем челу“ стола по правилу седи кум, а са његове десне и леве стране седају остали гости по старини и важности. Жене седе уз своје мужеве.

Резање славског колача се обавља у главној соби, у којој се налази и славска икона и у којој су претходне ноћи крај иконе преноћили свеће, колач и вино. Неки домаћини резање колача обављају сами са својим укућанима, док се други опредељују да позову свештеника. Домаћини који не зову свештеника, режу колач са сином (ако га имају), или неким другим млађим из куће. На основу описа начина резања славског колача који су нам дали наши казивачи примећује се да они то обављају опонашајући свештенике Српске Православне Цркве, те

се на овом опису нећемо дуже задржавати.[136] Ако су сами, домаћин и укућани често не знају да отпевају одговарајући тропар који прати окретање колача у кружном смеру, па то обаве у тишини. Уколико свештеник реже колач, он то обавља са домаћином и његовим дететом. За ту прилику се припреме: 1) славска свећа која стоји у свећњаку, или у тегли са житом, а забележено је и једно казивање по којем свећа стоји у славском колачу (Златица, рођ 1938) – овај детаљ се такође јавио у једном од казивања из Банатске Црне Горе;[137] 2) славски колач; 3) чаша с вином; 4) нож; 5) кадионица с тамјаном. Домаћица такође припреми једно сито у које се стави развијен старински чипкани и везени пешкир, па се у њега сипа мало кукуруза, жита, пасуља. У то сито ће свештеник након резања ставити колач: *Узмеш решето, имаш пешкир, онај стари са како било оно с чипком, бациш кукуруз, жито, мало пасуљ и, кад превртиш у то и кад се исече једу са тог сита. То са сита се после да марви да се множи марва* (Луговет, рођ. 1946).

По речима једне од казивачица (Стара Молдава, рођ. 1944), некада, када је она била дете, славски колач је увек изношен тако што се стављао преко погаче (оне која је прављена навече када и колач): *Ту је свећа, ту је погаћа, колаћ на погаћу и ћаша сас вином и ћаша сас житом* (...) *Саде баш не праве погаћу...пре се то све правило* (Стара Молдава, рођ. 1944).

Обред резања колача започиње паљењем славске свеће (то обаве домаћин или црквењак). Док је пали домаћин је намењује Богу и светитељу за здравље, слогу и благостање свих укућана, а казивачи су то описивали и овако: *пали је деда и помоли се да Бог помогне нашег св. Аранђела* (Белобрешка, рођ. 1939). Домаћин/свештеник окади све, затим узме колач обема рукама, уздигне га ка славској икони (дизање славе), реже га са доње стране у виду крста и у усеке сипа вино, пресавије колач по доњој страни тако да унутрашња страна две половине буде окренута споља и пружа их осталима да целивају колач уз речи: *Христос по среди нас*; други одговара: *Јест и будет*. Потом га са домаћином/домаћиновим сином, а често и свим осталим укућанима, окреће тако да колач направи три круга, певајући за то време одговрајући тропар. При ломљењу колача свештеник гледа да ружа/кита падне домаћину у

[136] За детаљан опис начина на који свештеници режу славске колаче и то на примеру резања колача у Клисури, в. Крстић, 2015: 95–96.

[137] Могуће је да се овде ипак не ради о славском колачу, већ о колачу истоветног изгледа који се некада месио за *навече* свеца. С обзиром да је навече посвећено мртвима, могуће је да је у тај колач стављана свећа намењена умрлима аналогно начину на који се свећице забадају у поскурице које се дају за душе умрлих.

руке (Белобрешка, Соколовац) и то у његову десну руку (Соколовац), а затим је одвоји у марамицу – та ружа/кита се чува током целе године *да дочекамо у добру и здрављу до следећег свеца* (Белобрешка, рођ. 1939); након године дана кратко је потопе у воду да би омекшала, измрве је и дају живини или марви за здравље; понеко је поједе са укућанима на Нову годину, тј. Светог Василија (Златица, 1931). Након резања, колач се ставља у већ описано сито уз изговарање жеље да добро роде кукуруз и жито. Свештенику се дâ новца *колико ко може* и дарује му се четвртина славског колача. Остатак колача буде поједен до краја током славског ручка. Након резања колача свештеник одлази код других свечара. Ако је свечара много, онда може да се деси да стигне тек поподне, када су гости већ увелико стигли, па колач онда реже када је ручак већ увелико у току. Наишли смо и на неколико казивања о томе да се славски колач реже непосредно пре изношења печења/рибе на трпезу (Златица). Такође, већина казивача је нагласила да у последње време свештеник освештава водицу и реже колач истог дана, тј. на *велики дан*.

Некада, док је још увек била прављена погача на коју је стављан славски колач пре резања, сви присутни би заједно држали погачу и *свако узме и мало њија тако ту погачу – то је за земљораднике куј орачи да буду* (Стара Молдава, рођ. 1944). Затим свако откине по један њен део и, коме западне највећи део, сматра се да ће бити најуспешнији орач. Током ручка свако поједе свој део погаче.

Ручак почиње око један или два сата, када се сви гости окупе. Започиње молитвом *Оченаш* коју изговара неко од млађих укућана. После ње се сви прекрсте и седају за сто. Уколико је слава мрсна, служе се јела по следећем редоследу: живинска супа, затим месо и поврће из супе са кромпиром и сосом од парадајза, следе сарме, па печење уз салате и на крају колачи. Уколико је слава посна: чорба, пребранац, посна сарма, риба, колачи. Од пића се служе вино, пиво, сокови. Домаћин током целог ручка *нема да седне*, већ све време служи госте (Златица, рођ. 1950). Ако газде више нема и домаћица је остала сама, онда ту улогу преузима она: *Газда стоји, не седи, већ служи госте. Пошто сам ја сада сама, ја исто служим* (Белобрешка, рођ 1942). Уколико је кум присутан, он некада изговори здравицу пожелевши домаћину и домаћици да они, њихова *глота* и цело домаћинство буду живи, здрави и да им се свако добро множи. Ипак, на основу података којима располажемо, здравица није неизоставан део славских обичаја међу Пољадијцима и Клисурцима.

Славска свећа гори током целог ручка. Пали се када се реже славски колач и гори све до краја ручка. Тада је обично гаси домаћин, али то може да буде и неко други од укућана. Важно је испоштовати правило да она мора бити угашена истим оним вином које је коришћено при резању колача: *вином се реже колач и вином се гаси свећа, може да гаси било ко* (Луговет, рођ. 1946). Забележено је више варијанти како се то ради: умоче се прсти у вино да се прстима угаси; умочи се нож у вино и њиме се притисне фитиљ свеће; свећа се искрене и умочи у чашу с вином. Остатак вина попије газда: *То вино треба да попије домаћин... и помоли се Богу: "Глота да је жива и здрава, марва да је жива и здрава, поље да роди, мир да је у државу!" и тако то* (Златица, рођ. 1950). Може и да се *фрљи у цвеће* (Луговет).

На наше питање шта се ради са остатком славске свеће добијали смо неколико врста одговра. Сви су рекли да се остатак свеће чува у кући све до наредне славе. Свуда је било оних који су нам рекли да је добро запалити ту свећу у случају велике грмљавине и невремена. У Белобрешкој нам је речено да се она користи и када се неко из куће мучи на самрти – тада се пали да му поногне да издахне (Белобрешка, рођ. 1942). Уколико је нису потрошили током тих годину дана, већина је остави да изгори (неко у кући, неко у дворишту). Једна казивачица (Златица, 1931) имала је одговор који је одударао од осталих:

> Ту свећу што смо резали колач, ту узмемо кад идемо у цркву... на Ускрс. Идемо у цркву... у четвртак... у среду је прво бдение, у четвртак је друго бдение и на Велики Петак је треће бдение. Ондак у четвртак, на Велики Четвртак, носимо ту свећу... ондак попа чита петнаес Јевађеља и та свећа гори док не заврши то све. И ондак са том свећом дођемо и кад... ондак се иде на Божји гроб, кад се иде преко села у недељу ујутру... идемо у два сата ноћу. Кад идемо, уђемо у цркву, понесемо ту свећу, свећу понесемо, и ондак пуно света ће буде... и ондак је попа у олтар, ондак све се угасу летрике – помрчина, помрчина – ондак он почне лагано да пође у олтар и ондак лагаааано се пусти светлост и ондак каже он да пођемо сви да узмемо светлост, јер ће Исус Христос да воскресне. И ондак, то се ондак упалу све летрике и ондак идемо сви редом код попе, код олтара, и од његове свеће палимо ми наше свеће. И ондак дођемо и ондак се пева. И ондак идемо преко села, кад се вратимо, ондак идемо трипут около цркве и ондак, кад смо стигли – врата су затворена на цркву – и ондак попа удари с ногом врата, отвори, врата се широм отворе и ондак почну звона и ми ондак певако [Отпева цео Васкршњи тропар]. Е тако, и ондак певамо и ондак држи јутрење још мало попа и ондак пођемо сви кући. [Шта после урадите са том свећом?] Ништа, та се свећа... стоји... већ је и изгорела, остане мало, јер, што казали, идеш

преко целога села и тамо и овамо и ондак остане мало. [Упали се некад да изгори скроз? Не баците је, претпостављам?] Па остане тако ту код нас, ако не, како каже попа... [неразговетан део] па однесе тамо попа где се топи и праву друге. (Златица, рођ, 1931)

Весеље. Од момента када је угасио свећу, домаћин може да седне са својим гостима и тада наступа весеље: *Све време до увече кад се угаси та свећа, то наздрави газда и онда газда седне и онда почне... ондак весеље праву... се певало... то се сад изобичајило* (Златица, рођ. 1950). Велики број саговорника се са носталгијом сећао тих весеља, песме и дружења, а понеко и са дубоком тугом:

Лепо је било... а сад... нема света... празне куће... једна, две, три куће нема никога... па једна, две нема никога... (Соколовац, рођ. 1942)

Некада су долазили навече на вечеру, сутрадан на славу... а сад не, сад ни нема ко да ти дође, сад и да 'оћеш да ти дође на славу... а деца дођу сваку годину, дођу ми син и снаја и унучићи... нема ко да ти дође. (Луговет, рођ. 1946)

Сада више нема тог правог весеља... сад нема...нема друштва (Златица, рођ. 1950)

Неки пут... сама сам, нема ко да дође... (Луговет, рођ. 1941)

Вечера. С обзиром да су гости некада остајали до касно у ноћ у песми и причи, била би им служена и вечера. Тада би им била послужена храна која је преостала од ручка, а по потреби би се додало и нешто ново што би приправили. Гости су остајали док им је било лепо. Малобројни су били казивачи који су потврдили да код њих још увек долази на славу доста гостију и да се веселе до касно у ноћ, иако их је било.

Испраћање гостију. Када крену да одлазе, гостима се спакују *пакетићи* са преосталом храном (сармом, печењем, колачима) и нешто пића (флаша вина или ракије). То се зове *уздавак* – јер је знак *да се узда у њега да ће поново да дође* (Соколовац, рођ. 1945).

Појутрица

Као и *навечер* свеца, појутрица је посвећена умрлим сродницима. На њу долазе само најближи чланови породице (ћерке, синови са породицама) – дакле, особе које су биле и на навечерју. Нема позивања, јер они сами знају да треба да дођу. Сем што је дан намењен умрлим сродницима, појутрица је обичај који се перципира као начин да се „испрати“ *светац: појутрица Светог Николе – се испрати Свети Никола* (Белобрешка, рођ. 1942).

Тада се све оно што је остало од славског ручка, како од јела тако и од пића, стави на сто, а дода се и нешто ново (у зависности да ли је посан или мрсан дан, то може бити мало печења, рибе, чорба, паприкаш): *То исто се погреје то од увеће, то од пре шта остане од ручка, од славе и још се нешто направи, неку ћорбу, или неко месо, или нешто да се додá... ако је посно, спада среда ил' петак ондак оправи посно и дâ, окади све, стави на сто и се окади и се дâ задушу мртвима* (Стара Молдава, рођ. 1944).

Поједине домаћице направе онолико поскурица колико имају умрлих који ће бити поменути. На основу неких казивања, раније су поскурице обавезно прављене, а сада се праве тек у понекој кући. Само једна наша казивачица нам је потврдила да обавезно меси поскурице за *појутрицу* (Златица, рођ. 1938).

Домаћица запали по свећицу за сваког умрлог, и окади све што је на столу наменивши га умрлима.[138] То се ради речима: *Боже прими царство небеско, да је пред мог оца, пред моју мајку* (Соколовац, рођ. 1941) изговарајући редом имена свих:

> Кад је појутрица, ондак кадимо, дамо мртвима задушу... то шта остане и приновимо, правимо мало паприкаша или нешто и ондак окадимо... све на сто окадимо и после јемо. [А како се то ради?] Па... како се каже...? „Прими, Боже, царство небесно, да је ово мојима мртвима за душу...“, кажем после имена, имена свима, кажем тако трипут. „Прими Боже, царство небесно да је њима пред Богом, да је њима задушу.“ (Златица, рођ. 1931).

Уколико су и поскурице на столу, онда се свећице забоду у поскурице: *свећице гориду на поскурице* (Златица, рођ. 1938). Након што се све окади, домаћица каже: *Живима да једу, а мртвима задушу!* (Луговет, рођ. 1946) и тада сви поседају и једу. Након јела се не

[138] За опширније транскрипте са описима појутрице у Клисури, в. Трубарац Матић, 2018.

задржавају дуго, већ се након оброка разилазе. Уколико остане хране која није поједена, остатак се носи комшијама, или се раздели сеоској сиротињи. Тиме се завршава циклус славских обичаја.

КОМПАРАТИВНА ЗАПАЖАЊА

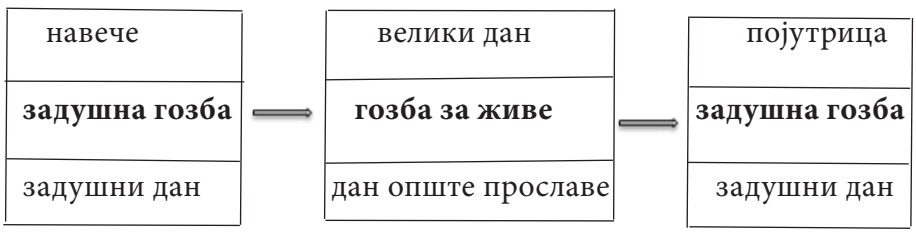
Севернобанатски и јужнобанатски модел славе

Увид у представљену теренску грађу о славским обичајима коју смо прикупили у Клисури и Пољадији указје на веома висок ниво очуваности обредног модела који се може сматрати једним од најстаријих који су етнографски забележени на ширем српском етнокултурном простору. Иако се обичај прослављања славе међу овим српским становништвом неминовно гаси заједно са њиховим сеоским заједницама, те се данас обележава знатно скромније него што је то био случај када су села била виталнија и са више млађих чланова у пуној животној снази, сећања на тај обредни модел су још увек јака, пошто се већина описаних обичаја држала до пре тридесетак година, а њихови (доскорашњи) носиоци су још увек у животу. Значајан корпус тих обичаја се и данас упражњава.

До пре отприлике једног века, овај тродневни модел прослављања био је веома распрострањен међу Србима у разним крајевима Србије, Црне Горе и Херцеговине[139] и сматра се да је управо тродневни модел *навечеје-слава-појутрица* некада био основни, али да је сузбијан јаким притисцима световних и црквених власти и то под различитим изговорима (Павковић, 2015: 125, 135-136; Филиповић, 1985: 188-190; Петровић, 1982-1983). На основу историјских података знамо да су у XVIII веку били изразито јаки притисци високих великодостојника Српске Православне Цркве да се прослављање славе код српског становништва насељеног у Аустроугарском царству скрати са три на један дан (Павковић, 2015: 133). Епископ карловачки Данило Јакшић је 1752. год. издао наредбу да се породична слава не слави три и четири дана (као што је „народ то прво чинио“), већ само један дан, иначе ће наредити да се тог дана затвори црква и да свечари не могу доносити просфоре, кољива, свеће ни тамјана, јер ће им бити забрањен приступ цркви (према Филиповић, 1985: 188-189). Филиповић ово тумачи као покушај епископа да се под притисцима Марије Терезије обузда српско

[139] За информативни пресек в. Недељковић, 1990: 207-208.

слављење славе. Црквено сузбијање тродневног прослављања славе свакако је пресудно утицало на обликовање празничног модела који је данас доминантан свуда где се слава слави, па и у севернобанатском ареалу. Ипак, увид у идеалтипски модел севернобанатског типа даје простора да се у њему уоче трагови некадашње тродневне структуре, али сажете у временски оквир од једног дана. Наиме, тродневни модел се може свести на следећу шему:



Приказана шема указује на то да је обележавање *свеца* започињано радњама посвећеним мртвим сродницима (позивање мртвих на славу, задушна гозба), а да је завршавано њиховим испраћањем (задушном гозбом). Обе ове задушне гозбе обављане су у најужем кругу породице, а једини гости који су се заправо очекивали били су умрли сродници. Централни дан прославе (*велики дан*) имао је карактер прославе за већу групу људи, када је у госте долаза шира породица, кумови, а понегде и пријатељи, и тада су изношење молитве за живе и за благостање домаћинства.

Ако погледамо севернобанатски модел, видимо да у њему главни дан *свеца* започиње обредном радњом ношења велике свеће намењене мртвим сродницима у цркву – сви наши казивачи су примарно истицали да се свећа носи за помен мртвима, а само су поједини међу њима говорили да се свеће у цркви пале за живе и за мртве. Јасно је да се овде не ради о истим свећама и да су те што се пале за живе и за мртве обичне мале свећице, док је велика свећа која се оставља да гори код олтара за мртве у ствари замена за обреде обављане током *навечерја.* Управо је укидање *навечерја* могло да доведе до маркираног скретања намене велике свеће која се оставља у цркви, јер у Клисури и Пољадији се она прилаже за здравље и напредак глоте и целог домаћинства, док је у севернобанатском моделу она, као супституција за *навечерје,* модификована у задушну свећу.

У севернобанатском моделу смо такође регистровали обичај – који се додуше губи, јер смо наишли само на једну казивачицу из Чанада која га и даље упражњава – да се (након што се гости разиђу са ручка) оде на

гробље и тамо се упале свећице мртвима и гробару се остави за душу део хране са славске трпезе. Овај обичај је највероватније исто настао као вид супституције за *поjутрицу*. Имајући у виду наведено видимо да се основна структура следа обредних радњи у севернобанатском идеалтипском моделу сачувала (задушне радње – радње за здравље и плодност – задушне радње) и да су подударне структури тродневног модела.

Обредни модел забележен у Пољадији и Клисури обилује обредним детаљима чија компаративна анализа са остатком српске етнографске грађе тек треба да буде започета. У те заједничке елементе спадају: врсте и број обредних хлебова (поскурица, потколача у виду погаче, колача за *навече* – који се не реже – и колача за *велики дан* – који се реже), начин поступања с њима, употреба медљене ракије, начин позивања на славу, употреба славског потколача, сита и везеног пешкира у обреду резања славског колача,[140] ломљење потколача којим се утврђује ко је најбољи ратар,[141] нестабилне позиције кољива (која је на ширем српском етнокултурном простору била опште распрострањена), гашење славске свеће вином,[142] веровање да домаћин не сме да седне док год служи госте, обредна терминологија (почевши од назива типа *навече, навечерје и поjутрица* у истоветном значењу, све до назива за обредне хлебове и радње) – све су то елементи који су етнографски забележени на разуђеном српском етнокултурном простору током протекла два века сакупљања етнографске грађе у којој су описивани славски обичаји српског народа.[143] Видна је дубока укорењеност обичајно-обредне праксе Срба јужнобанатског обичајног ареала у Румунији са читавом парадигмом славских обичаја, веровања и пракси Срба који насељавају друге просторе.

Свиничка слава

С обзиром да детаљно теренско истраживање славских обичаја међу Свиничанима није обављено у последњих четири деценије, овде ћемо се тек осврнути на податке о свиничкој слави које је Слободан

[140] Такође забележено у Гружи, в. Петровић, 1948: 206.

[141] Обичаји који се налазе на истој семиотичкој обредној линији забележени су на више места, а у Гружи је забележен идентичан обичај оном из Старе Молдаве, в. Петровић, 1948: 209.

[142] Обичај почива на веровању забележеном у Гружи да гашењем славске свеће вином она не бива угашена, већ се постиже да јој пламен и даље траје (Петровић, 1948: 204).

[143] За основни пресек информација, аутора и грађе, в. Недељковић, 1990: 205–223.

Зечевић уочио током својих теренских истраживања обављених 1969. године – за детаљније описе, в. Зечевић, 1971. Том приликом је приметио да се славски обичај, којем је лично присуствовао, не разликује битно од оног који је раније имао прилику да посматра у североисточној Србији. На основу тих података можемо да уочимо готово потпуно поклапање тада затеченог празничног модела свиничке славе (коју Свиничани такође називају *светац;* каже се: *служити свеца*) са оним из Клисуре и Пољадије:

1) ради се о тродневном обележавању славе по моделу *навечерје – велики дан –појутрица*, с тим што се користе локали називи *вечерица* за навечерје и *на мртвини* за појутрицу;

2) прослава свеца започиње позивањем гостију на *вечерицу* које се врши уз плоску ракије окићену цвећем – готово идентичан податак је регистрован у Пољадији и Клисури, с тим што се на тај начин позивало на славу не *навече*, већ на *велики дан*;

3) док се не заврши прво јело (*резанице*), домаћин мора да стоји држећи свећу, коју након првог оброка гаси о прагу или о довратку – овде се уочава подударност са забраном да домаћин током ручка седи, као и посебним правилом регулисан начин гашења свеће, чиме је гашење свеће маркирано као „јако обредно место", тј. као обредна тачка од посебног семиотичког значаја; гашење свеће о прагу и довратку Зечевић доводи у везу са народним веровањем да су они станишта предака (Зечевић, 1971: 94) и изводи закључак да је и *вечерица* намењена мртвима; до истог закључка смо дошли и ми на основу наше анализе грађе из Пољадије и Клисуре;

4) свештеник долази у кућу да реже колач током главног дана славе – објашњење ове подударности треба тражити у утицају који је црква имала на обликовање обичајне структуре;

5) употреба потколача и колача током *вечерице* – податак о посебном колачу који је истоветан славском, али се користи током *навечерја*, добили смо и у Луговету; податак о потколачу – додуше, стављаном испод славског колача – био је присутан у сећањима из детињста једне казивачице из Старе Молдаве;

6) верује се да славска свећа штити од непогоде – регистровано у Пољадији и Клисури;

7) трећег дана, *на мртвини,* посвећен је мртвима – регистровано у Пољадији и Клисури;

8) *на мртвини* се трпеза намењује мртвима и користе се култни хлебови у које су забодене свећице – регистровано у Пољадији.

Из наведених података се јасно уочава да славски обичаји Свиничана припадају јужнобанатском моделу. За дубље увиде је потребно обавити опсежније теренско истраживање.

Карашевска и алмашка слава

Као што смо већ раније поменули, за будуће сагледавање порекла, функције и семиотичке анализе породичне славе међу Србима у Румунији и феномена славског обичаја уопште, неопходно је узети у обзир етнографске податке о карашевској слави, која по низу својих карактеристика јасно припада јужнобанатском моделу. Карашевци крсну славу зову *сла́вење, сла́вије* (ређе, *свети́љ* и *све́тац*) и до седамдесетих година прошлог века су је прослављали три дана (Радан, 2004: 38–41). Интересантно је напоменути да поједине породичне славе (и уопште верске празнике, па и постове) Карашевци још увек прослављају/држе по јулијанском календару (Радан, 2004а: 50; Радан, Ускату, 2011: 93–94) – иако су римокатолици – што је свакако јак показатељ да су у даљој прошлости били православни.[144] Ова специфичност Карашевака да су по свом пореклу Срби, а да су захваљујући томе што су као римокатолици више векова уназад били одвојени од Српске Православне Цркве и њеног директног утицаја на начин обележавања славе, чини их изузетно интересантним са аспекта проучавања оних елемената славског обичаја за које постоје јаке индиције да су унесени у парадигму славских обичаја под директним утицајем Цркве, тј. да нису били присутни у старијим облицима обичаја. Ради се о једној изузетно плодној и широкој теми која тек треба да буде детаљно обрађена, а за шта ће бити неопходна опсежна компаративна анализа карашевског материјала са етнографским подацима о слави сакупљеним на најширем српском етнокултурном простору. Овде нисмо у могућности да се том темом бавимо детаљно, те ћемо у најосновнијим цртама указати само на неке од паралела и разлика које је на први поглед лако уочити између карашевске славе и оне описане у јужнобанатском моделу клисурских и пољадијских Срба. С обзиром да је већ уочен низ подударности

[144] О овом и другим етнокултуролошким показатељима тога да су Крашовани некада били православни, в. Радан, 2015а: 48-57; Радан, 2004а: 47; Радан, 1998; Радан, Ускату, 2011 – ови аутори исцрпно и документовано доказују православну старину Карашевака и, између осталог, дају детаљан увид у историјске податке кроз које се назире дуготрајни процес њиховог опирања покатоличавању, као и знатно комплетнију научну библиографију која покрива ову тему (в. Радан, Ускату, 2011: 95–98). О таласима католичења на територији данашње Румуније в. такође: Павловић, 2012: 79–80.

између карашевске и алмашке славе (в. Радан, 2016), овде ћемо податке о њима изложити паралелно.

Алмашки Румуни. У компаративну анализу ће из истих разлога бити увршћени и расположиви етнографски подаци прикупљени међу алмашким Румунима, чије етнокултуролошке карактеристике указују на јаку везу са карашевским и српским живљем – од ових последњих, првенствено са Клисурцима (уп. Радан, 2015б; 2016; Радан, Ускату, 2011; Радан Ускату, 2016; Рада, Радан Ускату, 2018: 277–282). Из перспективе сагледавања славских обичаја Срба у Румунији, они су интересантни с обзиром да представљају румунску заједницу која негује овај обичај као могући рецидив српског етнокултуролошког супстрата. Алмашки Румуни славу називају *prázńic* /празњик/ (Радан, 2015б: 369) – овај славизам, о коме смо већ говорили, у директној је корелацији са називима за крсну славу етнографски забележеним у североисточној Србији (Зечевић, 1985 [1969]), Пољадији и Клисури (прем. Крстић, 2015: 92), као и у Македонији (прем. Павковић, 2015: 127).

Што се тиче карашевске и алмашке славе, ослонићемо се у потпуности на податке који су до сада објављени у литератури.[145] Слободан Зечевић је својевремено кратко указао на могућу везу између свиничких славских обичаја, оних у североисточној Србији (међу Србима и Власима) и алмашких, о којима је имао тек штури податак да у Берзаски и околним селима румунско становништво прославља славу и да је – како је он навео – називају *празнику касе*, тј. 'празник куће' (Зечевић, 1971: 94). Наиме, он је раније већ открио да се међу влашким становништвом североисточне Србије слава зове *празник* и да се слави три дана, а приметио је и да се свинички модел славе битно не разликује од онога који је типичан за североисток Србије. Захваљујући истраживањима Михаја Радана и Радмиле Ускату, у којима су се бавили различитим етнолошким и лингвистичким темама везаним за Карашевке, као и карашевско-алмашким паралелама, у последњих неколико година је широј научној јавности у Србији омогућен знатно бољи увид како у алмашке тако и у карашевске славске обичаје. Овде ћемо се веома кратко осврнути на основне линије подударности између карашевских и алмашких података с једне стране и елемената јужнобанатског идеалтипског модела.

На почетку треба рећи да је карашевски модел славе све до седамдесетих година прошлог века подразумевао тродневно обе-

[145] Зечевић 1971; Радан 1998; 2004а: 34–98; 2016; Радан, Ускату 2011; Радан, Радан Ускату 2018: 277–282.

лежавање овог празника. Данас га прослављају само један дан, а као могући разлог за то Михај Радан наводи ограничења која диктира немогућност свечара да добију слободне дане онда када су у радном односу (Радан, 2004: 38–41). Код Алмашана се данас слава такође слави само један дан, иако се некада (до пре педесетак година) славила два дана. Већ ови подаци указују на доскорашњу очуваност изворног вишедневног модела славе.

Што се назива за славу тиче, ситуација код Карашевака и Алмашана је следећа (Радан, 2016: 183):

> Алмашки Румуни имају кућну славу коју називају пра́зњик (*prázńic* < слов. **праздьникъ** [в. DER: 630] /уп.у Кг: *сла́вење, сла́виње*) и празнују је у част светитеља заштитника куће („*patrónul cásei* или *patrónul căśí*“/Аг/ - уп. у Кг: *патраóн дóма, свѣти́ль*). Једино у насељу Ефтимије Мургу, некадашње Рударија /Рудьрија/, слава се зове *rúga casei* „молитва куће /=кућна слава/“. Као и код Карашевака, и код алмашких Румуна свака кућа обавезно има бар један пра́зњик /славу/, а неке куће имају и две славе, односно два свеца заштитника.

Из ових података се уочавају две паралеле: 1) постојање како родовске тако и кућанске славе, односно празновање више слава – обичај регистрован међу румунским Србима у централнобанатској зони, Клисури и Пољадији, али и шире на српском етнокултурном простору; 2) истоветност у терминологији са клисурско-пољадијским називима *светац, светак и празник*, од којих је овај последњи – на што смо својевремено указали – регистрован такође у североисточној Србији и Македонији. Први дан славе се код Карашевака зове *нанавéч'ер* – као и код Срба уопште.

Код Карашевака такође постоји позивање на славу (с тим што се обавља *навече*, баш као и код Свиничана), дочекивање гостију с ракијом, поздрав *Помоз Бок домаћине!* (Радан, 2004: 41)

Ако се погледа алмашка славска терминологија (в. Радан, 2016: 184–185), видна је бројна присутност термина изведених из славизама (*góśći* ‑гост, гости; *jắghi* – жар; *cúćie* – кућа; *busuióc* – босиљак), као и термина који представљају буквалне преводе словенских термина, рецимо: *śińiśóara* (деминутив од рум. ван. *śínă* 'вечера' – уп. са називом *вечерица* из Свинице; *zắua mórţîlor* ('дан мртвих'), који такође има сличности са свиничким називом за поју̀трицу *на мртвини*; затим, *zắua máre* ('велики дан'), који је директан превод назива *велики дан* регистрованог у Клисури и Пољадији.

Исто важи и за алмашку терминологију за храну која се припрема за славу (која је српска). Јела која се спремају код Карашевака и код Алмашана готово истоветна су јелима која се припремају на српским славама у румунском Банату и шире: супа, паприкаш, сарма, печење, рахат, штрудле од мака и ораха и сл. (в. Радан, 2016: 186). Код Карашевака постоји славски потколач и колач (Радан, 2004: 47), а и Крашовани и Алмашани имају обичај дизања у славу (Радан, 2016: 186). У обе регије се држе правила спремања посне хране у посне дане, а мрсне хране у мрсне дане. Код обе етничке групе је главни дан прославе други дан, као и код Срба у Клисури и Пољадији; међу централне обредне радње спадају паљење и гашење славске свеће; код обе групе је забележен обичај да се на столу оставе пиће/храна да преноће након вечере/ручка – што је обичај који се код Пољадијаца и Клисураца обавља *навече*.

Иако католици, Карашевци многе славе прослављају још увек по јулијанском календару. За разлику од Карашевака који су католици, Алмашани су православци, па је за њих типично и да имају своје славске иконе пред којима се врше обредне радње и уприличују вечера и ручак, а међу њиховим славским обичајима је и да им свештеник дан пред *празник* освештава водицу и кућу (Радан, 2016: 184). Имају једну задушну гозбу која се у неким од села уприличује првог, а у другима другог дана *празника*. Коначно, на блискост са јужнобанатским моделом указује њихов обичај да у један тањир (који зову *сúћíе*, 'кућа') ставе по мало од кукуруза, жита и пасуља и један обредни колачић, а онда га сви присутни подигну и њишу говорећи на румунском: *Бог да прими и поље да роди и газда (домаћин) да живи!* (прем. Радан, 2016: 185) – овај обичај је у директној вези са обичајем из Клисуре (етнографски документованом такође у централној Србији) да се тако поступа са славским потколачом, такође ради подстицања плодности. Стављање тањира, па у њега жита, кукуруза и пасуља, а онда преко њих обредног колачића, директно је подударно обичају да се у сито ставе зрна жита, кукуруза и пасуља и да се након резања славски колач стави у то сито (Клисура).

Овде смо набројали тек неке од паралела, али, наравно, било би добро и корисно спровести знатно темељније компаративно истраживање обимнијег корпуса српских славских обичаја са карашевским и алмашким обичајима. Оно што се уочава је да и код Алмашана и код Карашевака, а поготово код ових других, уздизање здравица има веома наглашену улогу у славском обичају, док тај обичај, по подацима којима располажемо, није посебно распрострањен међу Пољадијцима

и Клисурцима.

За ратлику од Карашевака, Алмашани имају низ славских обичаја који су директно повезани са утицајем цркве на моделовање славског обичаја, што њихов образац славе чини ближим оном из јужнобанатског модела.

ЗАВРШНА РАЗМАТРАЊА

Презентовани емпиријски подаци имали су за циљ да отргну од заборава славску обичајну праксу Срба из румунског Баната и документују их на што потпунији начин док је то још могуће, с обзиром да су се интензивирали процеси асимилације, акултурације, расељавања и биолошког и културолошког нестајања Срба у Румунији.

Посматрана као један од важних етнокултурних маркера Срба, слава је била добар индикатор степена акултурације, која је примећена највише у Банатској Црној Гори (Краљевац) и Поморишју (Фенлак). Различити степени поменутог процеса уочени су и на осталим локацијама у Поморишју и Централном Банату. Слабљење виталности српских сеоских заједница на тим просторима, где у селима махом живе старије и онемоћале особе, директно се одражава и на обичајну праксу тог становништва, где се обележавање славе (ако га уопште има) свело на нешто богатији ручак без присуства икаквих обредних радњи, реквизита или веровања. Физичка слабост, усамљеност услед честе немогућности потомака да их посећују због својих радних обавеза, све чешћи мешовити бракови потомака и немотивисаност која иде под руку са усамљеношћу, морали су утицати на полагано гашење обичаја обележавања кућевне и породичне славе међу српским становништвом поменутих регија. Имајући у виду да слава као обичај има јаку друштвену функцију која се огледа у посећивању, угошћавању, узајамном даривању и међусобном дружењу, недолазак икакавих гостију директно утиче на остваривање поменуте функције овог обичаја. У таквим околностима измењене функционалности, са становишта доживљаја обичаја од стране наших казивача, прави и најзначајнији маркер који прослави *свеца/светка* даје на посебности и значају у односу на свакодневицу, пребачен је са обредних радњи и реквизита (преко којих се остварује комуникација у сфери религијског општења) на угошћавање потомака који ће доћи у госте код остарелих родитеља, тј. на маркирану временску тачку када родитељи могу да се

надају да ће до те посете доћи. Уколико не успеју да дођу, функција славе бива неостварена, што временом гаси мотивисаност за њено обележавање.

На основу представљене и анализиране теренске грађе у вези са славском обичајном праксом Срба у румунском Банату (Клисура, Пољадија, Банатска Црна Гора, Поморишје и Централни Банат), као и на основу података доступних у научној литератури, може се уочити да локални обредни обрасци које је тим сарадника Етнографског института САНУ затекао током својих теренских истраживања, могу бити сведени на основна два модела, које смо радно назвали севернобанатским моделом (Поморишје, Централни Банат, Банатска Црна Гора) – за који је типично једнодневно прослављање славе – и јужнобанатским моделом (Клисурци, Пољадијци, Свиничани, Карашевци и Алмашани), где слава траје три дана.

Севернобанатски модел је највероватније изведен из јужнобанатског његовом редукцијом, тј. свођењем тродневног обележавања славе на једнодневно, при чему је дошло до пребацивања функције задушне гозбе приређиване током *навечерја* (јужнобанатски модел) на свећу која се прилаже за мртве на сам дан славе (севернобанатски модел). Модификације у овом смеру су могле да се десе средином XVIII века, када су били веома интензивни напори црквених великодостојника да скрате прослављање славе са три на један дан.

Увидом у обредне детаље уочене међу славским обичајима Срба у румунском Банату, установљен је изузетно јак степен поклапања са обичајном славском терминологијом и читавом парадигмом славских обичаја етнографски забележених широм српског етнокултурног простора. С друге стране, блискост обредних образаца и обичајне терминологије везане за славу који су уочени између парадигме славских обичаја из Клисуре, Пољадије и Свинице у односу на оне етнографски забележене међу Алмашанима и Карашевцима, указују на то да се ради о обичајним праксама пониклим из истог корена, које деле истоветне народнорелигијске супстрате. Ти супстрати се ослањају на старобалканске слојеве митско-религијских представа.

Основне две ритуално-обредне радње везане за мртве, а које су уочене у јужнобанатском моделу чине одлазак на гробље дан пред славу – где се на ритуалан начин, уз преливање гроба вином и паљење свећица, умрли сродници поименце позивају да дођу на славски ручак – као и посвећивање за душу упокојених предака оне хране која се једе током другог дана славе. Док је ова друга у нешто модификованом

облику била позната из грађе с подручја североисточне Србије, обичај позивања мртвих на славу до сада никада није био етнографски забележен нити описан. С обзиром на несумњиву архаичност обичаја, они у себи носе потенцијал за пружање сасвим нових увида у разумевање феномена славе, као и њених функција и порекла, а који су већ деценијама предмет стручних расправа, сажетих и стручно кометарисаних у неколико наврата (Велмар Јанковић, 1985: 207–511; Ковачевић, 1985: 523–533; Недељковић, 1990: 223–225; Синани, 2012; Павковић, 2015: 136–141).

По својој очуваности, архаичности и богатству обредних детаља, славски обичаји јужнобанатског ареала представљају изузетно драгоцену грађу за даље проучавање славе не само Срба у Румунији, већ Срба уопште. Значај етнокултуролошког сећања које су Срби у Румунији сачували у својој обичајној временској капсули – упркос често веома неповољним околностима – изузетно је велики с аспекта даљих културноисторијских, дијахронијских и семиотичких проучавања српске народнорелигијске прошлости. Баштињењем тако великог културноисторијског добра кроз векове, народ из ових крајева оставио је драгоцени дар свима који се баве проучавањем традицијске културе Срба, балканских народа, али и шире.

ИЗВОРИ

Косовац, 1910: М. Косовац, *Српска православна митрополија Карловачка по подацима из 1905. године*. Карловци: Српска манастирска штампарија.

Костић, 1993: П. Костић, Годишњи обичаји, у: *Зборник Етнографског музеја у Београду* 57: 227–256.

Крстић, 1984: Б. Крстић, Неки народни обичаји Срба Дунавске клисуре у Румунији, *Расковник* XLI: 3–34.

Крстић, 2015: Б. Крстић, *Народни живот и обичаји Клисураца и Пољадијаца,* Темишвар: Савез Срба у Румунији.

Марков Јоргован, 2015: Ј. Марков Јоргован, Лебац је Божје лице (обредни хлеб и жито код поморишких Срба). Темишвар–Ниш: *Исходишта* 1: 201–210.

Милићевић, 1877: М. Ђ. Милићевић, Славе у Срба, у: Г*одишњица Николе Чупића* I: 89–150.

Петровић П, 1948: П. Ж. Петровић, *Живот и обичаји народни у Гружи, у: Српски етнографски зборник 58, Београд*: САНУ.

Степанов, Степанов, 2014: Љ. Степанов, В. Степанов, *Статистички подаци о Србима у Румунији. Осавремењено издање.* Темишвар: Савез Срба у Румунији.

Теренска грађа. 2016. Дињаш, Ченеј.

Теренска грађа. 2017. Белобрешка, Дивич, Стара Молдава.

Теренска грађа. 2018. Краљевац, Чанад, Фенлак.

Теренска грађа. 2019. Соколовац, Луговет, Златица.

Филиповић, 1955: М. Филиповић, Различита етнолошка грађа из Јарковца (у Банату), *Зборник Матице српске за друштвене науке* 11: 81–117.

Филиповић, 1958а: М. Филиповић (ур.). *Банатске Хере*. Нови Сад: Војвођански музеј.

Филиповић, М. 1958б. Слава или светац, у: *Банатске Хере* (М. Филиповић ур.). Нови Сад: Војвођански музеј: 292–295.

❖ ❖ ❖

Filipović, 1969: M. S. Filipović, *Majevica sa osobitim obzirom na etničku prošlost i etničke osobine majevičkih Srba,* Odjeljenje društvenih nauka, Djela XXXIV, knj. 19, Sarajevo: Akademija nauka i umjetnosti Bosne i Hercegovine.

Varga, 2000a: E. Á. Varga. *Temes megye településeinek etnikai (anyanyelvi/nemzetiségi) adatai 1880-2002.* U*: Erdély etnikai és felekezeti statisztikája. III. Arad, Krassó-Szörény és Temes megye. Népszámlálási adatok 1869–1992 között.* Miercurea Ciuc: Pro-Print Kiadónál.

Konsultovano 5. maja 2022. god., modifikovano 2. novembra 2008. god.:

http://www.kia.hu/konyvtar/erdely/erd2002/tmetn02.pdf

Varga, 2000b: E. Á. Varga. *Krassó-Szörény megye településeinek etnikai (anyanyelvi/nemzetiségi) adatai 1880-2002. U: Erdély etnikai és felekezeti statisztikája. III. Arad, Krassó-Szörény és Temes megye. Népszámlálási adatok 1869–1992 között.* Miercurea Ciuc: Pro-Print Kiadónál.

Konsultovano elektronsko izdanje 5. maja 2022. godine modifikovano 2. novembra 2008. god.: *http://www.kia.hu/konyvtar/erdely/erd2002/csetn02.pdf*

ЛИТЕРАТУРА

Аксић, 2018: Н. Аксић, Крсна слава као живи елемент традицијске културе Срба у Дунавској клисури (Румунија), *Исходишта* 4: 9–28.

Аксић, 2021: Н. Аксић, Терминологија исхране у обредној пракси везаној за Крсну славу код Срба у Дунавској Клисури (Румунија), *Исходишта* 7: 9–24.

Бандић, 1986: Д. Бандић, Функционални приступ проучавању крсне славе, *Гласник Етнографског института* 35: 9–19.

Богдановић, 1985: Д. Богдановић, *Крсна слава као светосавски култ,* у: Велмар Јанковић 1985: 486–511.

Велмар-Јанковић, 1985: С. Велмар-Јанковић (ур.). *О крсном имену – зборник* (Приредио и поговор написао Иван Ковачевић). Београд: Просвета.

Виноградова, 2001: Н. Л. Виноградова, Вода, у: *Словенска митологија. Енциклопедијски речник*, Београд: Zepter Book World: 87–88.

Грујић, 1930: Р. Грујић, Црквени елементи крене славе, *Гласник Скопског научног друштва* 7–8: 35–77.

Ђорђевић Белић, 2020: С. Ђорђевић Белић, (Ре)семантизација Богојављења на Нери у контексту прецепције пограничја, *Исходишта* 6: 61–91.

Ердељановић, 1929а: Ј. Ердаљановић, Католички Срби и Хрвати у Румунији, у: *Политика* 7614 (год. XXVI), 16. 7. 1929: 6.

https://digitalna.nb.rs/wb/NBS/Periodika/SD_2F6F6602455A67B1B-521D786232CBF4A/1929/07/16?fullscreen#page/5/mode/1up

(Приступ: 20. јун 2022.)

Ердељановић, 1929б: Ј. Ердељановић, Зашто треба Шокце и Крашоване звати Србима а не Хрватима, у: *Политика* 7650 (год. XXVI), 21. 8. 1929: 1–2.

https://digitalna.nb.rs/wb/NBS/Periodika/SD_2F6F6602455A67B1B-521D786232CBF4A/1929/08/21?fullscreen#page/0/mode/1up

(Приступ: 20. јун 2022.)

Зечевић, 1985 [1969]: С. Зечевић, *Празник* (слава) у североисточној Србији, у: Велмар Јанковић 1985: 122–135. [орг. издато у: *Гласник Етнографског музеја* 31–32: 397–406].

Зечевић, 1971: С. Зечевић. Народна веровања у Свињици, у: *Зборник радова Етнографског института,* књ. 5. Београд: САН: 89–99.

Ивановић Баришић, 2015: М. Ивановић Баришић, Календарски празници код Срба у Румунији, *Исходишта* 1: 129-138.

Ивановић Баришић, 2017: М. Ивановић Баришић, Породична слава код Срба у Румунији –Дињаш и Ченеј, у: *Исходишта* 3: 141–148.

Јашин, 2015: С. Јашин, Српско средњовековно племство у Банату,у: *Исходишта* 1: 149–155.

Ковачевић, 1985: И. Ковачевић, *О проучавању крсног имена,* у: Велмар-Јанковић 1985: 523–533.

Милин, 2016: Ж. Ђ. Милин, Банатска Црна Гора. Историја. Говор. Ономастика, у: *Исходишта* 2: 83–93.

Недељковић, 1971: Д. Недељковић (ур.), *Зборник радова Етнографског института,* књ. 5, Београд: САНУ.

Недељковић, 1990: М. Недељковић, *Годишњи обичаји у Срба,* Београд: Вук Караџић.

Павковић, 2015: Н. Ф. Павковић, Слава или крсно име код Срба, *Гласник Етнографског института САНУ* 63/1: 123–145.

Павловић, 2012: М. Павловић, Срби у Темишвару. Посебна издања, књ. 78. Београд: *Етнографски институт САНУ.*

Петровић, 1982–1983: Ђ. Петровић, Одредба дубровачке владе о „празницима светих" из 1498. године, *Balcanica* 13–14: 403—413.

Петровић, Богдановић, 1998: С. Петровић, Н. Богдановић (ур.), *Славе, заветине и друге сродне прославе становништва источне Србије и суседних области,* у: *Етно-културолошки зборник* 4, Сврљиг: Етно-културолошка радионица.

Поповић, Матић, 1931: Д. Ј. Поповић, С. Матић: *О Банату и становништву Баната у 17. веку,* Сремски Карловци 1931.

Поповић, 1955: Д. Ј. Поповић. *Срби у Банату до краја осамнаестог века – историја насеља и становништва.* Посебна издања Српске академија наука, књ. 232, Посебна издања Етнографског института САН, књ. 6. Београд: Етнографски институт САН - Научна књига.

Радан, М. 1998. Значај славе и још неких прослава са култним обележјем за одређивање етничког бића Карашевака, у: *Етно-кулутуролошки зборник за проучавање културе источне Србије и суседних области* 4: 105–110.

Радан, 2004а: М. Радан, *У походе тајновитом Карашу,* Темишвар: Савез Срба у Румунији.

Радан, 2004б: М. Радан, Узроци етничког колебања Карашевака при етничком опредељивању, у: *Скривене мањине на Балкану*, уредник Биљана Сикимић, Посебна издања Балканолошког института САНУ, књ. 82, Београд: Балканолошки институт: 177–190.

Радан, 2015а: М. Радан, *Фонетика и фонологија карашевских говора данас – прилог проучавању српских говора у Румунији*, Нови Сад: Филозофски факултет.

Радан, 2015б: М. Радан, Последице контаката и / или српско(карашевско)-румунског суживота огледане у говорима Румуна из Алмашке долине (Банат), у: *Исходишта* 1: 353–374.

Радан, 2016: М. Радан, О карашевским и алмашким обичајима и обредима. Компаративна студија, *Исходишта* 2: 179–199.

Радан, Ускату, 2011: М. Радан, МР. Ускату, Нови прилог карашевској крсној слави, у: *Темишварски зборник* 6: 91–141.

Радан Ускату, 2016: МР. Радан Ускату, Сличности у свадбеном обичају Карашевака и румунских Алмажана – доказ о карашевско-алмашком суживоту у прошлости, у: *Исходишта* 2: 199–214.

Радан, Радан Ускату, 2018: М. Радан, МР. Радан Ускату, Реликти паганског порекла у карашевским верским обредима, у: *Исходишта* 4: 267–292.

Синани, 2012: D. Sinani. O proučavanjima porodične slave u Srbiji. Београд: *Етнолошко-антрополошке свеске 19–8*: 175–192.

Томић, 1962: П. Томић. Етнолошка истраживања у Горњој Ресави: увод, у: *Гласник Етнографског музеја* 25: 5–10.

Трубарац Матић, 2018: Ђ. Трубарац Матић, Елементи култа предака у славским обичајима Срба из клисурских села румунског Баната (Белобрешка, Дивич, Стара Молдава), у: *Исходишта* 4: 373–383.

Трубарац Матић, 2019: Ђ. Трубарац Матић, Славски обичаји у румунском Поморишју (Чанад, Фенлак) и Банатској Црној Гори (Краљевац): резултати теренског рада обављеног у јулу 2018. године, у: *Исходишта* 5: 465–474.

Филиповић, 1985: М. Филиповић, *Слава, служба или крсно име у писаним изворима до краја 18. века*, у: Велмар-Јанковић, 1985: 151–192.

Церовић, 1997: Љ. Церовић, *Срби у Румунији од раног средњег века до данашњег времена,* Нови Сад: Матица српска.

❖ ❖ ❖

Radan, 2002: M. Radan, *Etnički identitet Karaševaca.* Neobjavljeni diplomski rad odbranjen 2022. god. na Odeljenju za etnologiju i antropologiju Filozofskog fakulteta Univerziteta u Beogradu.

Đorđina Trubarac Matić
Institute of Ethnography SASA
djordjina.trubarac@ei.sanu.ac.rs

SLAVA CUSTOM AMONG THE SERBS OF THE ROMANIAN BANAT
(Summary)

Within the project *The Research of the History and Culture of Serbs in Romania* led by Prof. Mihaj N. Radan, a team of researchers from the Institute of Ethnography SASA (Belgrade) made four short fieldwork expeditions to Romania (3–4 days each), which took place from June 2016 until July 2019. The research was conducted in the villages with Serbian communities in Romanian Central Banat and in the regions of Danube George (Serb. *Klisura*), the Banatian Montenegro (Rom. Topolovăţu Mare), the Romanian part of Pomorišje (region on the banks of the river Mureş, northwest Romania) and the Romanian part of Poljadija (area between the border with Serbia and the Banat Mountains). The task was to collect data about the customs related to wedding, Christmas and *Slava* (the celebration of the family patron saint) and to document the interviews with audio and video recordings. In this monographic study the collected field data about the family *Slava* are systematized, presented and compared with a broader corpus of ethnographic data on *Slava* celebration among Serbs in general.

The description of the *Slava* customs is presented through cumulative ideal type models i.e. the ideal types in which the description of *Slava* is made by summing up all the pieces of information collected in a specific region. The aim was to present all the information which might be relevant for the future analysis of the collected material and avoid, as much as possible, any personal preselection in which some potentially relevant information might be excluded from the description.

Although we witnessed the problem of high level of assimilation and almost the final stage of decay of the Serbian communities, it was still possible to find persons who practiced *Slava* (which they called *Svetac/Svetak*), celebrating it even in a complete solitude – due to the massive economic migration of younger family members.

The analysed material showed that there can be noticed two major models of *Slava* structure: 1) a single day model, typical for the regions of the northern half of the Romanian Banat (Central Banat, Pomorišje, Banatian Montenegro) – predominant also in the modern day Serbia and among modern day's Serbs in general; 2) a three days model (one day before the feast of the patron saint, the main day of the celebration and the day after), which is typical for the regions in the southern half of Romanian Banat (Klisura, Poljadija). The comparative analysis showed that the latter one has the same structure and many identic elements with the *Slava* description from several areas in Serbia and that it corresponds to the oldest previously known model of *Slava*, which we know about from the nineteenth century and later descriptions. Some extremely archaic elements detected in the materials which belong to that model can be of great importance for the future research in the origins and the semiotics of *Slava*, as well as in the study of the pre-Christian religious ideas of Serbs in general.

A special attention was paid to the practice of inviting the dead family members to the *Slava* feast (Klisura, Poljadija) – which had never been documented before – as well as to the importance of the ritual meals and other ritual actions dedicated to the dead family members, which take place the day before and the day after the very day of the patron saint's feast.

Comparative analysis of the presented material showed that the South-Banatian model is a variant of *Slava* custom which has been recorded in a wider area, covering both the Northeast region of the present day Serbia and some other local communities in Romanian Banat, such as the Serbs from Svinica (Mehedinți County), Krashovani (Roman-Catholic Serbian speaking minority group) and the Romanians from the region of the Almash Mountains (Romania) – who are specific among the rest of Romanians for practicing the custom of *Slava*. The same structure, the high level of parallels in almost every aspect of the custom and the pretty same *Slava* terminology among these communities and the Serbs from Klisura and Poljadija, point towards the same (Serbian) ethnocultural origins.

УПИТНИК – ПОРОДИЧНА СЛАВА

• Славите ли свеца/славу/светка? Која је ваша слава?
• Који су називи за породичну славу/свеца?
• (Уколико славе више слава) Које све славе славите и зашто?
• Како прослављате „главну“, а како остале славе/преславе?
• Имате ли славску икону? Јесте ли је наследили, купили? Ко наслеђује очеву икону?
• Где се ставља икона?
• Како се наслеђује слава?
• Како и када се слава преноси са оца на сина?
• Славе ли синови засебно славу док је отац жив?
• Може ли слава да се промени?
• Знате ли некога ко је променио славу? Зашто је то урадио? Како се то ради?
• Узимају ли се међусобно они који славе исту славу?
• Колико дана славите свог свеца?
• Шта се све ради уочи славе? Како и када започињете припреме?
• Да ли се дан пред славу иде на гробље? Опишите шта се тамо ради.
• Шта све радите дан пре свеца?
• Долази ли свештеник да освешта водицу? Када? Како се припремите за то? Одакле захватите воду коју спремите за освештавање? Када и како то радите?
• Шта се ради са освештаном водом?
• Имате ли славски колач? Ко, када и како га меси? Како изгледа? Како се зове тај колач? Шта се с њим ради?
• Има ли још неких колача или погача који се прве за свеца? Како се зову, како се праве, шта се са њима ради и када?
• Прави ли се кољиво? Ко, када и како га прави? Шта се са њим ради?
• Шта је све потребно да би се прославила слава?
• Да ли купујете свећу за славу? Колико свећа је потребно? Када и како се користе? У шта се стављају? Како се пале и да ли се тада нешто каже? Како и када се гасе? Ко их гаси? Шта се ради са славском свећом након славе?
• Имате ли кадионицу? Користи ли се тамјан? Када?
• Користи ли се читуља? Када?
• Користи ли се босиљак? Када и како?

• Опишите детаљно шта се све ради на дан славе, од раног јутра до краја дана.

• Иде ли се у цркву? Шта тамо носите? Радите ли нешто посебно у цркви?

• Да ли режете славски колач? Ко то ради? Како? Када? Где? Опишите детаљно.

• Да ли се гости позивају? Како, када?

• Ко све долази на славу?

• Како се дочекују гости? Како и чиме се прво послуже?

• Када гости дођу, како се поздрављају? Доносе ли дарове?

• Како се седа за сто? Има ли ту неког правила?

• Говори ли се молитва, здравица пре ручка? Ко и како то ради?

• Има ли здравица током ручка? Ко, како и када то ради? Како се наздравља? Ко први почиње да наздравља, коме, чиме, из чега?

• Да ли се пази на то да ли је слава посна или мрсна? Поштују ли се среда и петак као посни дани?

• Која јела се праве за посну славу?

• Која јела се праве за мрсну славу?

• Којим редоследом се храна износи на сто?

• Шта током славског ручка ради домаћица?

• Шта током славског ручка ради домаћин?

• Пева ли се? Које се песме певају? Ко први започне песму?

• Колико дуго остају гости?

• Да ли им се дарује нешто када их испраћате?

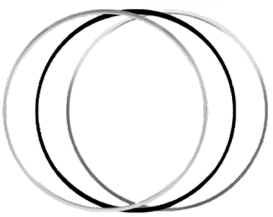
• Шта се ради са преосталом храном? Шта се ради ако остане део славског колача/ кољива/ вина...?

• Да ли се славила слава кад сте били дете?

• Како су славили Ваши родитељи? Опишите што детаљније.

• Постоји ли нешто што радите дан након славе? Има ли тај дан неко посебно име?

• Које породице у селу славе које светитеље?



Бојана Б. Богдановић
bojana.bogdanovic@ei.sanu.ac.rs

СРПСКИ СВАДБЕНИ ОБИЧАЈИ У РУМУНСКОМ ДЕЛУ БАНАТА*

„Човек се само три пута у народу јавно огласи: кад се роди, кад се жени / удаје и кад умре.“
(Народна изрека)

Свадба[146] је одувек била, а и данас је, један од најзначајнијих тренутака у животу сваког појединца и целе његове породице. Она би се могла одредити као

> догађај разноврсног садржаја са много обичаја и ритуала условљених историјским процесима и формираним кроз прожимања сродних па и несродних друштвених заједница и њихових култура. Иначе, традиционални облик свадбе словенских, као и већине других народа, може се одредити и као сплет религиозно-митолошких радњи и обреда, правних обичаја, утврђених правила понашања, све прожето фолклорним творевинама, као што су песма, игра и сценско-театарски прикази (Пантелић, 2002: 12).

* Ова студија је резултат рада на пројекту *Истраживање културе и историје Срба у Румунији,* у организацији Центра за научна истраживања културе Срба у Румунији при Савезу Срба у Румунији (Темишвар), као и рада у Етнографском институту САНУ који финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја РС а на основу Уговора о реализацији и финансирању научноистраживачког рада НИО у 2022. години број: 451-03-68/2022-14/200173 од 04.02.2022.

[146] Према Петру Скоку, реч свадба припада лексичкој групи чији је носилац реч сват, свесловенски и прасловенски термин из агнатске породице. У старocрквенословенском svatъ је значило „affinis, рођак“ (према Златановић, 2003: 24).

Свадба, као и сваки обред прелаза (*rites de passage*), означава почетак и крај – крај старог и почетак новог друштвеног статуса и то не само младенаца, већ и чланова шире друштвене заједнице.[147] Стога се склапање брака у народу третира превасходно као колективан чин и пре би се могло окарактерисати као успостављање везе између две породичне заједнице него као удруживање два индивидуума (Бандић, 2004: 241).

Ритуали који прате склапање брака[148] представљају једне од најважнијих, најразрађенијих и садржински најбогатијих ритуала животног циклуса. Никола Пантелић под свадбеним обичајима подразумева

> […] све припреме, радње и обреде који претходе чину венчања двоје младих људи, затим самом венчању, свадбено весеље и свему што се дешава док оно траје, као и догађаје и обреде непосредно после свадбе. Наиме, све оно што се чини за срећан, успешан и плодан брак, затим друштвено установљење и објављивање јавности склапања нове брачне заједнице, регулисање њених правно-имовинских односа према другим и, најзад, увођење младенаца у круг пуноправних чланова заједнице (Пантелић према Златановић, 2003: 25).

❖ ❖ ❖

Овом приликом износе се резултати теренског истраживања српских свадбених обичаја у румунском делу Баната које је реализовано у периоду од 2016. до 2019. године у оквиру вишегодишњег пројекта *Истраживање културе и историје Срба у Румунији* у организацији Центра за научна истраживања културе Срба у Румунији (у даљем тексту ЦНИКСР). Рекогносцирање терена спровеле су сараднице Етнографског института САНУ др Милина Ивановић Баришић, др

[147] Према свим својим карактеристикама свадба представља прелаз, мост преко социјалне провалије која настаје одлуком да члан заједнице ступи у брачну везу, што је преломни моменат у животном циклусу појединца, али и шире друштвене заједнице у којој, тим чином, долази до прегруписавања. Услед прегруписавања (једна страна губи члана, а друга га добија) нарушава се равнотежа у постојећем поретку. Млада најрадикалније мења своју социјалну позицију, па су атрибути свадбе као обреда прелаза концентрисани око ње, али ланчано захватају и остале учеснике ритуала у зависности од њиховог положаја у структури заједнице (Златановић, 2003: 14).

[148] Брак се дефинише као био-социјална заједница двеју особа различитог пола, друштвено одобрена, са више функција: репродуктивном, економском, социјалном и обредно-религијском (Златановић, 2003: 24).

Ђорђина Трубарац Матић, др Нина Аксић и др Бојана Богдановић. Теренска истраживања српских свадбених обичаја у оквиру наведеног пројекта започета су 2016. године у селима *Дињаш* (рум. Diniaş – насеље у општини Улбеч, 29 км југозападно од Темишвара) и *Ченеј* (рум. Cenei – насеље и седиште истоимене општине, која припада округу Тимиш).[149] Оба села налазе се у централном делу Западног Баната, на неколико километара удаљености од Републике Србије, и за српску мањинску заједницу најближа су матици. Следеће, 2017. године, теренска истраживања спроведена су у селима Дунавске Клисуре: *Белобрешки* (рум. Belobreşca – насеље у општини Пожежена, која припада округу Караш-Северин), *Дивичу* (рум. Divici – насеље у румунском делу Ђердапа) и *Старој Молдави* (рум. Moldova Veche – насеље уз Дунав, у румунском делу Ђердапа).[150] Сва три села припадају области коју месни Срби називају *Банатска клисура* – она представља крајњи југозападни део Румуније и обухвата јужно подножје планине Локва, крак Алмаша и Сретиње према Дунаву. Године 2018, теренска истраживања спроведена су у селима *Краљевац* (рум. Cralovăţ – насеље 40 км источно од Темишвара, у горњем току Тамиша), *Чанад* (рум. Cenad – насеље унутар истоимене општине) и *Фенлак* (рум. Felnac – насеље 20 км југозападно од града Арада).[151] У географском смислу села Чанад и Фенлак припадају Поморишју, док је село Краљевац део Банатаске Црне Горе. Следеће, 2019. године, терен је рекогносциран у селима *Соколовац* (рум. Socol – насеље на месту ушћа реке Нере у Дунав, у румунском делу Ђердапа), *Луговет* (рум. Câmpia – насеље на реци Нери, у румунском делу Баната) и *Златица* (рум. Zlatiţa – насеље на реци Нери, у румунском делу Баната).[152] Наведена насеља припадају Пољадији, а налазе се на левој обали реке Нере, у подножју планине Локве (Крстић, 2015: 5). Смештена у равничарском делу југозападног Баната, села административно припадају жупанији Караш-Северин. У територијалном смислу централни део Западног Баната, Дунавска Клисура, Поморишје, Банатска Црна Гора и Пољадија припадају *румунском Банату* који представља

[149] Рекогносцирање терена спровела је др Милина Ивановић Баришић.

[150] Рекогносцирање терена спровео је тим Етнографског института САНУ у саставу др Милина Ивановић Баришић, др Ђорђина Трубарац Матић и др Нина Аксић.

[151] Рекогносцирање терена спровео је тим Етнографског института САНУ у саставу др Милина Ивановић Баришић, др Ђорђина Трубарац Матић и др Бојана Богдановић.

[152] Рекогносцирање терена спровео је тим Етнографског института САНУ у саставу др Милина Ивановић Баришић, др Ђорђина Трубарац Матић и др Бојана Богдановић.

изузетно важну област са становишта српског етнокултурног и етничко-етногенетског простора већ од давне прошлости. С друге стране, и у не тако далекој прошлости Темишвар је био један од најважнијих српских градова (између осталог и престоница Војводства Србије и Тамишког Баната средином XIX века); притом је наведено подручје имало изузетно и вишеструко значајну улогу у новијој српској историји, а једно време је било и непосредно средиште српског културног и народног живота (Тодоровић, 2017: 466).

Током боравка на терену, сараднице Етнографског института САНУ су полуструктуриране интервјуе водиле са саговорницима оба пола и старије животне доби. Припадници српске заједнице са којима су на терену вођени разговори, махом се баве пољопривредом, а у својим домаћинствима, у највећем броју случајева, живе сами или са супружницима. Сви саговорници су пристали да разговори са њима буду снимљени и да добијени подаци буду коришћени у научне сврхе. Њихова лична, проживљена искуства склапања брака у раду су приказана у виду транскрибованих исказа.[153] На почетку разговора о личним, проживљеним искуствима склапања брака, узети су подаци о брачном стању саговорника, годинама ступања у брак и етничкој припадности супруга/е. Како би на терену забележиле податке који касније, у анализи теренске грађе, могу бити (у што већој мери) упоредиви, сараднице Етнографског института САНУ су се у разговору са саговорницима ослањале на *оквирни упитник* који је, за потребе теренских истраживања у оквиру пројеката ЦНИКСР, конципирала др Милина Ивановић Баришић, виши научни сарадник Етнографског института САНУ (Прилог бр. 1). Резултати теренских истраживања српских свадбених обичаја у оквиру наведеног пројекта до сада су објављени у више научних радова (Богдановић, 2019, 2020а, 2020б, 2021; Трубарац Матић, 2021).

Већина саговорника је са задовољством говорила о личним, проживљеним искуствима склапања брака. У њиховим казивањима свадба је један од најрадоснијих животних догађаја. Радо су одговарали на постављена питања, допуњавајући одговоре бројним анегдотама. Такође, у појединим домаћинствима на увид су дате и породичне фотографије, затим венчани вео „купљен у Југославији" или пак буклија коју једна од саговорница и данас чува као успомену

[153] Иза сваког транскрипта наведени су просторни контекст биографске приче, пол саговорника и подаци о његовој / њеној старости у тренутку бележења разговора.

на позивање својих сватова. С друге стране, за део саговорника свадба не представља најважнији, најразрађенији и садржински најбогатији обред животног циклуса; они су углавном наглашавали тешке животне околности у тренутку склапања брака (немаштина, бараганска депортација, неповољне породичне околности…) или лош, односно наметнут избор брачног партнера.

❖ ❖ ❖

На самом почетку неопходно је нагласити да је у фокусу рада *традицијска свадба*[154] која оквирно обухвата период од завршетка Другог светског рата до почетка седме деценије прошлог века. Иако су доњу временску границу саговорници често покушавали да сместе „дубоко у неодређено схваћену прошлост" (Златановић, 2003: 9), као полазна тачка на хронолошкој оси узима се година у којој су забележена прва лично проживљена искуства склапања брака наших саговорника (1940-е године). По истом принципу лимитирана је и горња граница (1970-е године) када је међу припадницима српске националне мањине са којима су вођени разговори склопљен „најмлађи брак". Горња граница се овога пута поклапа и са почетком друштвено-економских промена које су захватиле не само истраживану територију, већ и друге земље Источног блока, а које су, према исказима наших саговорника, довеле до промене структуре свадбених ритуала. Другим речима, то је период када *по неким новим обичајима* брак почињу да склапају њихова деца.

Имајући у виду да се структура свадбених ритуала сагледава из перспективе српске националне мањине у Румунији, неопходно је, такође, навести да „праву" традицијску свадбу припадници српске

[154] Традиција (лат. traditio) као и њене изведенице (традиционалан, традицијски, традиционализам и сл.) са собом носе бројна и у великом броју случајева неподударна значења. Одређења ових појма временом су се мењала и сазревала тако да постоји на десетине различитих дефиниција. Једну од њих нуди и британски историчар Ерик Хобсбом (Eric Hobsbawm) који традицију објашњава као један број радњи ритуалне или симболичке природе, које се обично управљају према отворено или прикривено прихваћеним правилима и које теже да усаде одређене вредности и норме понашања путем понављања, што аутоматски подразумева континуитет са прошлошћу (в. Hobsbom & Rejndžer, 2002: 6). Традиција се такође може одредити и као темељна вредност на којој почива идентитет одређене културе или људске заједнице. Виђена из овог угла, традиција обезбеђује основне садржаје (вредности и симболе) као и главне технике на којима почива колективно сећање, без кога су незамисливи изградња и опстајање идентитета неке заједнице (в. Connerton, 1989: 96–104).

заједнице перципирају као обредну праксу која потиче и припада простору српске културне традиције, те за њих представља основ за очување српске културе. У прилог наведеном говори и чињеница да су репродукујући личне успомене, саговорници, по правилу, у својим исказима често користили именицу Србија и епитете изведене од наведене речи:

Обичаји су били лепи, српски. (Луговет, ж. 77 г.)

То је била права српска свадба! (Златица, м. 69 г.)

Тако се славило и у Србији. (Златица, ж. 75 г.)

Ја сам за своју свадбу све купио у Србији, од поклона до хране. И музика ми је била из Србије. Тако сам хтео, тако ми било драже. (Соколовац, м. 70 г.)

Ручак је био као код Србина. (Соколовац, ж. 92 г.)

Исто тако потребно је истаћи и то да се овом приликом реконструишу свадбени обичаји који прате склапање *етнички хомогених бракова.* Наиме, већ при узимању општих података од саговорника (брачно стање, година ступања у брак, етничка припадност супруга/е итд.) постало је јасно да су хомогени или ендогамни бракови (склопљени између супружника исте етничке / националне припадности) бројнији од хетерогених или егзогамних бракова (склопљених између супружника који су различите етничке / националне припадности). Према њиховом казивању, један од главних параметара при доношењу одлуке да партнери уђу у брачну заједницу била је припадност *истој (српској) етничкој групи:*

Ми смо се Срби радовали да буде Српкиња. (Соколовац, м. 65 г.)

Мој отац је гледао да то буде Србин, да не буде Румун. И једна и друга сестра и ја смо удате за Србе. Јер дешавало се да дође до неприлике па онда једни псују мајку српску, а други псују мајку румунску. Ипак нису Румуни као Срби. (Соколовац, ж. 92 г.)

Ако си Србин онда узми Српкињу. Кад си Румун, узми Румунку. Ми смо биле четири сестре па смо све удате за Србине. (Луговет, ж. 75 г.)

Гледало се то раније. Нису Српкиње баш тако лако ишле за Румуне. Да се не би мешале куће. И мом сину су се подсмевали јер му је отац био Румун. (Луговет, ж. 77 г.)

Пре се то баш гледало. Иако смо живели јако добро као пријатељи, као комшије у село, али се нисмо мешали као брачни парови. Тако смо држали на веру. Сада су се Срби изгубили јако много због таквих бракова са Румуни, Чехи – Пемци, ми их тако зовемо, па чак и Роми са којима раније уопште није било бракова, ма какви. Иако су наши Цигани важили за поштене Цигане, радили код Срба, они су некако живели за себе. Данас деца не поштују старије, не поштују кућу, не поштују свеце. Почело са Румунима, па саде и са Циганима. И саде се губиду обичаји. (Златица, м. 69 г.)

Пре су тражили свако своју веру да узмеду. (Златица, ж. 75 г.)

Све до почетка 70-их година XX века у посматраним српским заједницама врло су ретки примери склапања брака са припадницима других етничких група (Румунима, Чесима, Ромима…).[155] Идентификација (и одабир) једне особе као брачног партнера (било да је одлуку доносила породица или будући младенци) био је условљен припадношћу истој (српској) етничкој заједници као „друштвеној групи или категорији становништва која се, у великим заједницама, издваја и граничи помоћу заједничке расе, језика, националности или културе".[156] Другим речима, у датим околностима избор брачног партнера вршио се у складу с његовим „основним, најопштијим идентитетом за који се сматра да је одређен пореклом и окружењем дотичне особе" (Bart, 1997: 220).

[155] Према казивању саговорника, током 70-их година XX века српска заједница је, у погледу склапања мешовитих бракова, од релативно затворене постала релативно отворена. Миграције становништва из села у градове, миграције изван државе из економских разлога, дневно мигрирање становништва на релацији град и његова околина, промене у породичном животу, образовање, промене у статусу жене у породици и шире у друштву итд. (Ивановић Баришић, 2014: 46) утицали су на то да, како један од саговорника истиче, „данас нема ни десетину чистих српских бракова у селу, све се то измешало".

[156] Наведена дефиниција етничке групе може се узети и као најопштија јер у себи садржи и дефиницију етничке групе Фредрика Барта који акценат ставља на њено дефинисање „изнутра" (Eriksen, 2004: 71), али и одређење Антони Смита по коме етнију карактерише шест компоненти: колективно име, заједнички мит о пореклу, заједничка историја, особена заједничка култура, повезаност са посебном територијом и осећај солидарности (Рибић, 2005: 158).

Саговорници су своје неслагање са *етничком егзогамијом* у највећем броју случајева образлагали „страхом од мешања културних образаца“ (Прелић, 2005: 60), тим пре што је реч о мањинској заједници која је свој положај препознала као „осетљив и потенцијално угрожен“ (Prelić, 2009: 49–50).[157] С обзиром на то да „склапање брака изазива велика померања у групи, јер су чланови заједнице међусобно повезани и промена позиције једног од њих у друштвеној структури захвата и све остале, због чега долази до нарушавања равнотеже“ (Златановић, 2003: 161), примарна функција формирања брачне заједнице између супружника исте (српске) етничке заједнице у посматраној вишенационалној и мултикултуралној средини била је „стабилизација етноса“ и спречавање процеса асимилације. Самим тим, разумљива је реакција заједнице која настоји да у посебним условима сачува кохезију „спутавајући и осуђујући индивидуална права на рачун колективних“ (Златановић, 2003: 152):

[157] Важно је, у овом моменту, указати на специфичност друштвеног контекста у оквиру кога су припадници српске националне мањине склапали превасходно ендогамне бракове. Наиме, складни и пријатељски међудржавни односи између Југославије и Румуније из основа су промењени 1948. године, после доношења Резолуције Информбироа којом су источноевропске социјалистичке земље, на челу са СССР-ом, оптужиле југословенско партијско и државно руководство да је издало социјализам и да уводи капиталистичке друштвене односе (Cerović, 1997). У том смислу прекинути су дипломатски, политички, привредни и културни односи две земље. На удару антијугословенске кампање нашло се руководство Савеза словенских културно-уметничких друштава у Румунији, као и свештеници, учитељи, професори, ученици и студенти, који су одбили да прихвате ставове Резолуције Информбироа (Cerović, 1997). Румунске власти су покренуле судске процесе против водећих људи из редова српске националне мањине, који су оптуживани да су „шпијуни и издајници у служби Титове фашистичке клике“ (Cerović, 1997). Појединци, који су одбијали оптужбе, осуђивани су на смртну казну или на доживотну робију. Поред појединачних, прогонима су били изложени и шири слојеви припадника српске националне мањине у Румунији, што је посебно дошло до изражаја 1951. године: на Духове, у ноћи 18. јуна, отпочела је депортација читавих српских породица у Бараганску пустињу. Бараганска депортација за циљ је имала уклањање политичких противника и „сумњивих елемената“ из пограничних зона ка Југославији. Након нормализације међудржавних односа Југославије и Румуније, у првој половини 1956. године изгнаници су пуштени из радног логора. Међутим, по повратку у Банат затекли су празна домаћинства, конфисковану пољопривредну земљу, високе порезе… Румунске власти наставиле су „обрачунавање“ са српском мањином, али на „суптилнији“ начин него у ранијем периоду. Неки од механизама асимилације припадника српске заједнице били су: превођење имена лица и места са српског на румунски језик и непостојање двојезичних натписа; стално смањивање броја основних школа на језику српске мањине; смањивање броја културних и спортских друштава мањине; румунизација деце из мешовитих бракова; запошљавање стручњака из редова мањине у насељима где њихови припадници не живе итд. (Cerović, 1997). Опширније о положају Срба у Румунији види Cerović, 1997 и Павловић, 2012.

Где сам ја могао да дођем и кажем мом деди, оцу да волим Румунку или Циганку, ма какви. Да донесем у српску кућу друкчије обичаје, језик, веру. (Златица, м. 69 г.)

Други фактор који је играо веома важну улогу у склапању ендогамних бракова јесте *материјално стање* потенцијалних супружника. Имовински статуси будућих младенаца били су у највећем броју случајева ако не исти, онда приближни:

Ланци су били битни. Ко је имао 16 ланца није могао да се ожени неком без 8 ланца. Ланац је пола хектара. Или 54 ари. (Фенлак, м. 71 г.)

Гледало се да има, да је богат, да има неку школу, да има занат у руке. (Луговет, ж. 77 г.)

Међутим, најчешћи су примери ендогамних бракова у којима наведени фактор није имао пресудну улогу, те су млади брак склапали из љубави:

Ја сам био малко старији момак, јер ми је умро брат када сам дошао из војске па годину дана нисам нигде ишао. Па ондак малко радио по селу и тако. И онда моја жена дошла у госте код своје тетке. И онда сам отишао на бал. И када сам ушао видио сам своју жену како у ноге стоји поред прозора. То срце повукло. Лепа као глумица! Тако лепа, а непозната ми. И ја прићем и јавим се њеној тетки. И она каже: „То је моја унука". Ја кажем: „Е, баш лепо!". (Чанад, м. 75 г.)

Један од ретких разлога који је могао оправдати склапање *етнички хетерогеног брака* била је дилема – егзогамија или биолошка нерепродукција:

Нас смо биле три сестре. Једна ми била фалична. Мој отац није баш хтео, није био вољан да идем ја за Румуна. Он је хтео да ме да у Соколовац, за једног Србина, а моја мајка му рекла: 'Знаш шта, С., нећу да удам девојку у ту фамилију па макар остала неудата!' Јер су му мајка, отац, деда, брат, ма сви му у кући умрли од плућа, а ето, он је и дан-данас жив. Други је био из имућне породице, гледало се тада да има, да је богат, да има неку школу, да има занат у руке, али овај вукао ногу, па ми мајка каже: 'Где ћеш ти тако лепа за фаличног?' И ја тако дочекала до 20-е. А онда им тетка рекла: 'Е нећете је за овога, е нећете је за онога, па остаће девојка неудата!' И отац попустио да би добио зета у кућу. А неки му човек рекао: „Гди ће тај Румун од Горњег

Баната да ти уђе у кућу!?“ (Луговет, ж. 77 г.)

1954. године смо се вратили из Барагана. Овде нам били све покрали, и пенџере и врата, ништа није остало. Ни бразду земље нису нам дали. А пре тога имали 15 ектара земље, ништа нам нису дали. Ови овде, општинари, нису уопште хтели да нам признају то од раније… Немамо шта да јемо. Три месеца само сир и кромпир. За нас Србе су власти одредиле већи откуп него другима. Било је случајева да се људи убију од муке. И у таквим условима све по једно дете у српским кућама: у мојој кући једно, мој братанац један, комшија прекопута један… И ондак, шта ћеш, почело да се узима из румунских кућа. И почела да се губиде вера, обичаји, језик. (Луговет, м. 79 г.)

Када стигне да се жену или удаду, а године им мало отишле напред, и ондак старији дођу на интервенцију и, шта ћеш, се не гледа да л' је српска или румунска кућа, да не остану деца тако; негде се успе негде не. (Соколовац, м. 65 г.)

У случајевима када су припадници српске националне мањине склапали егзогамне бракове, вршена је јасна дихотомизација *Других* на „спољашње позитивне друге“ (перципирани из перспективе српске етничке заједнице као *ближи* у односу на њих саме) и „спољашње негативне друге“ (перципирани из перспективе српске етничке заједнице као *даљи* у односу на њих саме). Вербални искази саговорника указују на то да су у дискурсу припадника српске заједнице обухваћене истраживањем, Румуни „блиски други“, док су Роми за припаднике српске националне мањине „далеки други“.[158] Саговорници имају изузетно негативан став према Ромима, показујући да је слика коју већина има о Ромима више-мање једнолична – препуна негативних предрасуда.[159] На питања о *Циганима* саговорници су махом давали стереотипне одговоре: да воле да украду, да им не треба веровати и да је у интересу опстанка групе да се они избегавају, осим у обављању послова. Мишљење којег се већина припадника српске етничке заједнице држи јесте да развијање „непотребних односа са њима“ (како један од саговорника назива мешовите бракове са Ромима),

[158] Термини „блиски други“ и „далеки други“ се користе у смислу у коме их употребљава Сања Златановић проучавајући процес дискурзивног обликовања *Других* у српској заједници југоисточног Косова (види Златановић, 2011).

[159] Неромска популација у Румунији, у чак 77,9% верује да су главне карактеристике Рома прљавштина, лоповлук и лењост. Истраживања показују да чак 82% већинског становништва у овој земљи верује да Роми не поштују закон, а 70% сматра да би Роми требало да живе изван неромског друштва, јер не могу да се прилагоде (Šerban-Temišan, 2013: 40).

укључује ризик да се у посматраној мултикултуралној средини додатно дестабилизује етнички идентитет српске заједнице који њени припадници доживљавају као угрожен[160] :

> Саде узимају, право да ти кажем, и из циганске куће. Скоро се једна добра девојка, лепа девојка знаш како, ухватила са неким Циганом из Златице. И удала се за Цигана, правог Цигана. Ни оцу ни мајци није било свеједно. И одвео је Циган у Аустрију. Ма Циган – то је нешто најгоре што може да ти се деси. (Соколовац, м. 65 г.)

> Ја мојим синовима говорила: „Јој, немојте само Циганку да доведете!" Циган када те погледа, из очију ти украде. (Луговет, ж. 75 г.)

> Ето, мене је моја тетка удала за Румуна 1961. А од Рома се раније бегавало не питај. То је мој деда говорио: „Роми су људи само када их видиш из далека; када прођеш видиш да је Ром." А сада се Српкиње удају за Роме. (Златица, ж. 75 г.)

> Па раније се могло са Румунима, али са Циганима никако. Јер Циган је Циган, волели да украду. А сада и тога има и то много. (Златица, ж. 71 г.)

❖ ❖ ❖

Пре него што буде приказан реконструктивни модел *традиционалне српске ендогамне свадбе* који се међу српском мањинском заједницом у румунском делу Баната практиковао у периоду од краја Другог светског рата па до почетка седме деценије прошлог века, потребно је овом приликом прокоментарисати пар општих ствари.

У истраживаној области „полно сазревање младих уједно је добијало и социјалну верификацију заједнице, тако да су девојке са 15, 16, 17, и младићи са 18, 19 година сматрани друштвено спремним да започну заједнички живот" (Марјановић, 2013: 42). Другим речима, момак је приспео за женидбу када му се појаве науснице, а девојка када јој се „заобле" груди. За дечаке и девојчице који још нису стигли до овог периода, у Дунавској Клисури и Пољадији се говорило да је мушкарац „шипарац" а девојка „шипарица" (Крстић, 2015: 202).

[160] Младена Прелић је, проучавајући концептуализацију и симболизацију етничког идентитета Срба у Будимпешти и околини, запазила сличну улогу мешовитих бракова у процесу креирања и манифестације етничког идентитета припадника српске заједнице у Мађарској (уп. Прелић, 2008).

> Када младићи достигну врсту женидбе, тада пођу по селима на сеоске празнике у потрази за будућом женом. А њу треба изабрати. То се чини савршено зналачки. Прво се распита и установи где све има таквих празника, вашара или других каквих свечаности. То су најбољи поводи да се окупе девојке. Потом се распитају које су све девојке за удају. А када већ има коју понуду, тада се распитује каква је 'по оку, а каква по скоку', каквог је здравља, каквих је руку, главе и језика, каквог је материјалног стања итд (Крстић, 2015: 202).

Сматрало се да је момку / девојци уласком у 20-е године живота време *већ отишло напред* те су у тим (и таквим) случајевима старији чланови заједнице долазили *на интервенцију*, са циљем да им се препоручи / пронађе потенцијални брачни партнер. Имајући у виду да је основни циљ брака било потомство, односно биолошка репродукција младенаца за коју се веровало да је најпродуктивнија у раној младости, разумљива је забринутост младих, њихових породица као и шире заједнице уколико до склапања брака не би дошло у годинама које су, захваљујући постигнутом друштвеном консензусу, сматране адекватним. Такође, некада се водило рачуна да се момци / девојке жене / удају „по реду", односно да у брак ступају прво најстарији неожењени / неудати чланови породице. За онога који је био на реду казивало се „скочио је на полицу", што је значило да је син или кћи на реду да се жени или удаје (Крстић, 2015: 202). Ретки су примери да млађе дете „прескочи ред" и да у брачну заједницу уђе пре старијег брата или сестре. Као и Срби у матици, и припадници српске мањинске заједнице у Румунији поштовали су неписано правило: „удавај девојку до 20 година за кога хоћеш, а после 20 где можеш како би се и млађе удавале" (Марковић, 2017: 22).

Избор брачног партнера била је одлука коју је неретко доносила породица, односно родитељи будућих младенаца. При томе се посебно водило рачуна да кућа из које се „узима" момак или девојка буде (на првом месту) српска, затим угледна и добростојећа:

> У прошлости је био обичај да се о избору девојке или момка претежно брину родитељи, а не момак и девојка, који се обично нису добро ни познавали. А то се дешавало зато што је најважније било узети снају или момка из 'виђене' куће, односно која ће снаја добити највише 'тала'. Догађало се некада да се нагодба поквари само због неколико стотина леја или комадића земље(Крстић, 2015: 202–203).

Посебно важно приликом избора партнера било је и то да будући младенци буду здрави. С тим у вези занимљиво је навести податак да је у послератној Румунији постојао пропис који је младе који ступају у брак обавезивао да пре венчања обаве здравствене прегледе како би имали потврду да су доброг здравља.[161]

Дали смо крв на анализу и стигли добри резултати, тако је то било раније, без тих анализа ниси могао да се венчаш. (Златица, ж. 75 г.)

Други пут је он дошао и рекао да идемо да дамо крв на анализу, да можемо да се венчамо. То је тако било – пре венчања мораш код доктора, да даш анализе крви, да се види ко је здрав. (Луговет, ж. 78 г.)

Међутим, у пракси се дешавало да момак / девојка не буду задовољни родитељским избором те су прибегавали разним методама како би њихову одлуку преиначили. Једна од њих била је да девојка кришом побегне код момка. За такву девојку каже се да је „утекла" или „побегла" и називају је „бегуницом". Незадовољни родитељи су на почетку непопустљиви, али на крају, као по неком устаљеном обичају, прво попусти мати, а затим и отац, па приме младенце (Крстић, 2015: 203). Временом, родитељи све више почињу да поштују жељу своје деце, јер „врло добро знају да је присилан брак врло рђав и да у таквој породици често долази до размирица и свађа" (Крстић, 2015: 203).

Општински брак се склапао седам до десет дана пре црквеног. Међутим, општинско венчање није доносило промену друштвеног статуса младенаца нити је, у пракси, верификовало брачну заједницу – иницијанти, у смислу у којима их посматра ван Генеп (види ван Генеп 2005), као и особе које су са њима биле у односним везама, нису задобијале нови друштвени статус:

Прво смо се венчали у општини, десет дана пре цркве. Ми смо у општини били на велику брзину, ја сам био трећа смена, па све на брзину, нисам имао слободан дан. Била је велика строга да не фалиш из радње. Општинском венчању присуствује пар познаника са моје и њене стране, то није била нека церемонија. А онда свако својој кући. (Фенлак, м. 71 г.)

Општинско венчање смо обавили раније, десет дана пре црквеног. До црквеног венчања нисам ишла код мужа. (Чанад, ж. 69 г.)

[161] Податак забележен током теренског истраживања у селима румунског Баната.

У општину се правило пре. То оде два, три човека са младожењом и младом. Понесе се мало пића и колача, тамо да се послужи. Следећи пут смо се видели на свадби. (Краљевац, ж. 68 г.)

Колико је црквено венчање члановима српске заједнице која је насељавала територију румунског Баната било важно можда најбоље илуструје део казивања које је забележено у Дивичу:

Ја сам се млада удала, имала 17,5 година. Он је био члан Партије. Био је главни контабило овде у кооперативи. У време Чаушеска ти није био обичај да идеш у цркву и да се крстиш. Али њему његов деда каз'о да му неће правити свадбу ако неће да се венча у цркви. И ондак он је отишао у Партију у Темишвар и каз'о да би да се жени и да хоће свадбу и да мора због тога да уђе у цркву. И да му Партија одобри црквено венчање. И они су му одобрили. И ми смо се лепо и венчали. (Дивич, ж. 77 г.)

На подручју читавог румунског дела Баната датум свадбене церемоније одређују црквени и народни календар. Црква прописује да се свадба не може обављати у данима постова, задушним данима и средом и петком као посним данима[162] :

Ми смо се договорили да буде велика свадба. И да буде у новембар пре поста да се узмемо и да правимо свадбу. И десило ми се да ми је умро стриц. И ондак ми смо продужили иза поста шест недеља, све до 26. јануара. (Белобрешка, ж. 75 г.)

Народни календар прописује јесен и зиму као повољне периоде за организовање свадбеног весеља, јер се тада *посвршавају пољски послови и има сваког берићета:*

У пролеће је требало улагати у сетву и започињати многе радове. Лети су пољопривредни радови у јеку, а и велике врућине ометају свадбена славља. Зими су бројни постови, кратак дан и хладно време. У јесен су завршени пољопривредни радови, усеви скинути са њива, грожђе обрано, вино и ракија припремљени. У кући је било довољно хране и новца који није требало улагати у сетву (Марковић, 2017: 22)

[162] Само је у Златици забележено да је 1969. године свадба обављена у време божићног поста: „Ми смо отишли попи и рекли му да бисмо се венчали 14. децембра, а то је већ божићни пост. А он нам је рекао: 'Па добро, дођите, мало ћемо ми то да прегазимо, ваљда нико неће да замери'. И ми то тако и урадимо, ухватимо последњи воз.“ (Златица, м. 69 г.)

Ретки су случајеви да се црквено венчање не одржи. То је рађено само у специфичним (ванредним) ситуацијама:

> Ми смо се венчали само у Општини. У Цркви нисмо. Био пост. То је било 7. децембера 1951. године. Његов отац је био јако болестан, парализован. Каже прија мојој мајки: „Прија, ради шта ћеш да радиш, али Б. хоће да је види у белом, може поново да му се деси болест". И ми се венчамо. А пошто је био божићни пост нисмо могли у Цркви. А нисмо могли ни да чекамо. (Белобрешка, ж. 85 г.)

Стога се у највећем броју случајева свадбена весеља организују у јесен или зиму и то недељом (ређе суботом), док је у појединим крајевима румунског Баната вођено рачуна и о томе да дан свадбе (независно од венчања) буде у време између младог и пуног месеца, да брак и потомство буду у сталном расту и успону (Крстић, 2015: 210).

Иако је свака породица настојала да поштује све народне обичаје и свадбу обави према традиционалним правилима, постојале су ситуације у којима то није било могуће, те су бракови склапани на други начин (Марковић, 2017: 27). Најчешћи разлози биле су материјалне (не)прилике и / или спорна избор брачног партнера:

1. „Отмица" младе

„Отмица" младе се практиковала у случајевима када родитељи (или неко од чланова уже породице) будућих младенаца нису били сагласни са њиховом одлуком да се „узму". Разлози за неслагање били су различити: од тога да материјално стање будућих супружника није еквивалентно, да су момак и девојка из превише удаљених места или, пак, да неком од будућих младенаца тај брак није први. У тим и таквим случајевима „отмица" младе се уговарала – девојка је давала пристанак за начин, место и време инсцениране отмице:

> Ја сам мог Б. први пут видела на сеоској слави 27. септембра овде у Златицу и истог тренутка се заљубила у њега. Моји нису дали да се узмемо, само су говорили: 'Не у Златицу, не у Златицу, сиромашно село!' И ја кажем баби, мајкиној мајки, она ме баш волела: 'Ја Б. волим, а ти ради шта се мора, ја за њега идем!' И она смисли да ме свекар и свекрва *манеду,* као на силу. И они ме *манеду.* И ондак моји нису имали куд. Договорили су да свадба буде већ 27. новембра. (Златица, ж. 71 г.)

С обзиром на то да је у пракси „отмица" младе за циљ имала

изнуђивање пристанка чланова уже породице на склапање брака, неретко су се након инсцениране отмице свадбена весеља ипак организовала како би се брачна заједница озваничила и у широј друштвеној заједници на тај начин добила свој пун легитимитет. У тим случајевима изостајали су многи сегменти свадбених обичаја попут гледања куће, веридбе, момачке / девојачке вечери, доласка по младу, предавања младе…

2. „Велика ракија“

„Велика ракија“ је облик свадбеног весеља који је практикован у случајевима када материјалне прилике породица нису дозвољавале организовање „праве“ свадбе. Наиме, врло често су сиромашнији момци, уз претходни договор двеју породица, доводили девојку са прела или корзоа, што је остало забележено и у народној изреци: С *ћошка мање трошка* (Марковић, 2017: 72).[163] Према својим могућностима, породица младожење припреми ракију и храну те позове родбину, пријатеље и комшије на весеље у кућу:

> У петак смо правили *велику ракију,* значи не свадбу, али се увече у кући доведу тамбураши, дођу родови, комшије. То се прави дан после довођења девојке. Ја сам отишао и нашао музику, одмах се то уговори цена. И платих 800. То се певало, само тако. То ми било жао што сам био сирома те нисам имао да печем меса, него биле вруће крофне. Венчали смо се после, прошло времена, и то само у општини. (Чанад, м. 75 г.)

3. Ванбрачне заједнице

Венчана заједница је у патријархално орјентисаним друштвима дуго представљала једину друштвено признату заједницу мушкарца и жене (види Пантелић, 1991; Ђорђевић Црнобрња, 2011). Ванбрачне заједнице у пракси нису биле честа појава и у селима румунског Баната забележене су тек спорадично. Оне су „склапане“ на тај начин што су двоје младих отпочињали заједнички живот, а да томе није претходило венчање у општини и / или цркви. Прелазак девојке у момкову кућу (уз / без сагласности чланова обе породице) нису пратиле ритуалне радње карактеристичне за склапање брака. Иако је ванбрачна заједница по форми била идентична брачној, на њу се гледало као на неморалну (нечасну) заједницу жене и мушкарца што је био резултат великог утицаја верске организације на уређивање мушко-женских односа. Међутим, ванбрачне заједнице нису имплицирале наследноправне

[163] Ова изрека забележена је и у разговору са В. Ђ. у Чанаду 2018. године.

последице односа сродства и брака нити су односи ванбрачних супружника били уређени на неки посебан начин:

> Ми нисмо били венчани. Нисмо правили свадбу, јер сам брзо отишла за њега. Није било прошевине, ни ничега од обичаја. 19. маја 1963. године, био је петак, ја сам отишла да живим са њим у Чудановицу у кућу изнад продавнице где је радио. А у кућу његових родитеља сам ушла тек када нам се било родило дете, 1964. године, до тада не. Али је признао дете. Зато се ја презивам В., а дете Ј. […] Мом оцу није било право. Али ја сам са њиме добро живела, ништа то што нисам била венчана. То раније говорили ако ниси венчата да нећеш имати његову пензију. А ја ево имам пензију. Ондак, ја сам имала четири заове. Оне ме баш волеле. Њега викале бато, а мене по имену. Ондак их свекар грдио: 'Како то њега вичете бато, а њу вичете на име?' И ондак ме звале снајо. (Луговет, ж. 77 г.)

❖ ❖ ❖

Садржински, свадба је скуп ритуално разрађених сегмената који се одвијају сукцесивно (Златановић, 2003: 24). Традиционално склапање брака чине три веће целине: *предсвадбени обичаји, обичаји на дан свадбе и обичаји после свадбе.* Све три целине свадбених обичаја изводе се према правилима која су прихваћена од стране групе или појединаца које их практикују, са циљем да се „успоставе повољни или бар избегну неповољни односи са натприродном, оностраном реалношћу“ (Бандић, 2004: 225). Наведени сегменти образују „јединствену ритуалну целину у оквиру које сваки од њих има свој назив и извесну самосталност и заокруженост“ (Златановић, 2003: 25). Овом приликом потребно је нагласити да је наведена троделна стурктура свадбених ритуала карактеристична за „праву“ свадбу, односно када је формирање брачне заједнице између двоје младих, услед повољних објективних околности, *урађено како треба – по реду и по обичајима.*

> Свадба је одувек имала масовни карактер. Кроз свадбену церемонију свака породица је настојала приказати се у што бољем издању, показати свој статус и богатство. Тако су и обичаји зависили од сталежа коме младенци припадају (да ли је занатлија или паор, виноградар или слуга, трговац или калфа, чиновник или радник, официр или ученик). Посредно, материјалне могућности су одређивале поштовање свих обичаја, па и свадбених. […] Могућност да испоштују све или већину свадбених обреда имале су богате, и породице из средњег сталежа (Марковић, 2017: 27).

Предсвадбени обичаји

Циклусу предсвадбених обичаја припадају све радње од упознавања младенаца до дана венчања. Овај период испуњен је бројним обичајима, састанцима и договорима будућих пријатеља. Предсвадбени обичаји се условно могу поделити на: *упознавање младенаца, гледање куће, просидба, понашање будућих младенаца до свадбе, позивање на свадбу, припреме за свадбу, преношење младине спреме и момачко / девојачко вече.* То је уједно период у коме се будући супружници издвајају у прелазни статус, то јест сепарирају се – из дотадашњег статуса момка / девојке уводе се у статус испрошене девојке или вереника (Марковић, 2017: 31). У циклус предсвадбених обичаја, поред наведених сегмената, могуће је сврстати и ритуалне радње које претходе свим осталим структурним елементима предсвадбеног обичајног циклуса, а тичу се начина на који се *предвиђа (прориче) име будућег супружника.*

Предвиђање имена будућег супружника: љубавне дивинације стари су обичаји прорицања љубавне будућности (лат. *divinatio* „прорицање, гатање, врачање"). Део су најстаријих архетипских обичаја још од древних цивилизација и у сржи су културне баштине многих народа (Dragić, 2014: 103). Њихов настанак и порекло сеже у предхришћанско време, а практиковале су се и касније, углавном у време хришћанских празника. Током теренских истраживања у селима румунског Баната љубавна прорицања забележена су тек спорадично (и то првенствено на територији Пољадије и Дунавске Клисуре), што говори о томе да је њихово практиковање међу припадницима српске заједнице временом сведено на минимум. У селима Соколовац и Белобрешка забележена су два казивања жена о специфичном начину предбрачног предсказивања којима су се девојке служиле како би сазнале име будућега мужа. Оба казивања говоре о томе да се љубавне дивинације обављају помоћу шипке од задњег вратила на ткачком разбоју и да се овај начин предвиђања имена будућег супружника преносио са мајке на ћерку (види Трубарац Матић, 2021):

> Ја знам још у Ланговет кад сам била, моја мати кад тка, знате, ондак има шипка једна од тога разбоја, од тог материјала што тка и кад се заврши то, то ткање, ондак ми да у шака то и да журим да изиђем до сокака. И кад изиђем на сокак, кога првог видим, каже, тако ће име да ми буде момак. [...] И може да буде да је истина то. Јао, кад сам ја изашла на сокак, а био један Цвеја, неки велики тако – Иии, јао црна ја, ја мала, а тај велики, црна ја, како,

ди ћу – мислим. Каже то ће ми буде суђеник. Јао, уђем ја унутра, кажем ја – Цвеју Ђуринога – реко' – сам видела. Па каже – Суђено ти име човеку Цвеја, момку Цвеја. [...] Кад тамо-вамо дош'о из Соколовца Цвеја, не исти, био је и овај велики, већи од мене, само није био баш толики велики, а Цвеја исто […] Тај штап је служио, па служио што је он, како да вам кажем, кад се тка то платно, знате, па ондак подметну, знате, кад се тка па се то вуче да се ово купи, тако ондак то.. колико мало откате, затегне отуд, затегне одовуд да би ишло право то платно. Иде како се тка платно тако иде... иде испред ово што се завија, а то иде све испред ка концима, ка нитама, знате, да не би се купило. (Соколовац, ж. 92 г.)

А да вам каже мајка ово: кад је моја мати ткала – да знате да има и о томе – кад је моја мати ткала, у разбоју је имала, је ткала млого, млого, једну годину девет пут је разбој награђивала, ткала, једну зиму, она каже мени – Ђекна, знаш шта? – Сестра већ ми се била удала. – Мама, сад кад ово испадне, ова шипка што држи поред вратила конац да буде затегнут, кад испадне шипка, сад кад дотерам до шипке, пуштим вратило – каже – и шипка ће да испадне. Ти ћеш да узмеш ту шипку, ја ћу да узмем шипку и ћу да 'итнем кроз прозор на улицу, и ти изиђи – на врата смо улазили, била и капија велика, ал' на врата смо улазили ми тако; кола и стока излазила на капију, а ми кроз врата, патосано са циглом све поред куће – а ти изађи – каже – пред кућу да узмеш шипку да видиш кога ћеш да видиш. Кроз прозор ми бацила на улицу шипку. А ја сам отишла да видим да узмем шипку и да видим некога да прође. Кад сам отишла пред кућу да узмем шипку – девојка, комшинка, млађа него ја, Љуба се зове и мој тећа један, Миливој, био ковач, моје маме сестрица била за њега, тећа Миливој на сокак. Кад сам, узела сам шипку, ушла сам унутра, моја мати каже – Шта је било, кога си видела? – Па силан ми момак?! Љубу Шкрнетину сам вид'ла и теча Миливоја – реко'. Па каже – Ништа, кога си вид'ла, вид'ла. Кад после, мој Љуба, он је Миливој, право му име Миливој, ал' Љубо га сви звали, мазили што се каже. Па да'л је то судбина, да'л то... Ето то сам провела и то могу да проповедам и на онај свет! Да, то сам, што су рекли... није било нека врађбина ил' нешто, то је... Моја мати каже – Ја када се удајем, баба је опет 'итнула у двориште шипку кроз прозор – и она каже узела шипку и комшинка више – Живо! – сина – Живо! И мој отац се звао Живо. Ето. Да'л то је судбина, да изиђе тај моменат, тај глас, тај вид пред тебе. Зато мајка вам каже, то сам, што су рекли, видела и провела и то није нека лаж, ил' нешто. То сам вид'ла, и сам ето, нит'... нит' сам знала Љубу, нит' познавала. Он из Белобрешке, ја из Соколовца. Нити сам ја ишла вамо дигод доле, по... по Клисури, по... нисам ни ја њега знала ни он мене. И кад дош'о, ето нисам 'тела одма' на удају... и да се сретнемо и да се саставимо и... и ето. (Белобрешка, ж. 85 г.)

Упознавање младенаца: различита су места и прилике на којима се момци и девојке могу упознати: прела, вашари, мобе, игранке, сеоске славе, радна места…

> Некада је одабир брачног друга био сведен на исто село или суседна насеља. Прве контакте млади су имали на прелима која су најчешће била зими, на бусији, раскршћу села или испред девојачке куће. Упознавало се на сеоским славама, вашарима, мобама, игранкама, седељкама испред кућа, крај чесме, у колу, на ливади крај села, односно на свим окупљањима која су најчешће била у смирај дана – када се обаве сви свакодневни послови. Сеоска слава је била погодна прилика за 'гледање' односно 'бирање' брачног друга. Била је то прилика за први 'излазак' у девојачком, односно момачком руву. Када су се момак и девојка први пут ухватили у коло, значило је да су постали одрасли и да су спремни за удају/женидбу. Коло се играло не само на сеоској слави, него и на 'рогљу' или 'ћошку', нарочито недељом и празником (Марковић, 2017: 31)

Привући (и задржати) пажњу особа другог пола императив је у годинама девојаштва / момковања, те млади, нарочито девојке стасале за удају, на догађаје где могу упознати потенцијалног брачног партнера облаче најлепше 'аљине, дотерују косу, стављају накит…

Удварање је устаљена пракса коју одобрава шира друштвена заједница. Младима је у тим приликама дозвољен само разговор – слободније понашање момака и девојака као и њихово интимно упознавање санкционишу строга правила патријархалног морала, која налажу смерно понашање младих у свакодневном животу. Љубавну понуду изабрана особа може да прихвати или одбије. У Краљевцу девојци момак ставља до знања да се „загледао“ у њу на тај начин што током игранке поведе коло те је позива да се „ухвати“ до њега; ако девојка одбије да игра у колу то значи да не пристаје на удварање (које потенцијално може резултирати удајом) и обрнуто – уколико се „ухвати“ у коло значи да момак може наставити са удварањем. Број удварача / просаца одређује „вредност“ девојке – што је више удварача, то је већа „цена“ удаваче.

Међутим, када млади много „бирају“, дешава се да им године мало *отиђу напред* па мора да се *интервенише* како момци / девојке не би остали неожењени / неудате. Посредовање у склапању брака поверава се *проводаџији*. *Проводаџија* је обично старија жена, ређе мушкарац, из момкове породице или пак њихов пријатељ. Међутим, особа која посредује при упознавању не мора нужно да буде у сродству

са потенцијалним младенцима. У појединим селима румунског Баната (Соколовац) забележено је да су проводаџије оне особе (без обзира на степен сродства, пол или старост) које на првом месту знају да процене *ко је за кога*, а затим и да *препоруче* девојку момку или обрнуто. Они, заправо, пре посредују у упознавању две породице (него самих младенаца), с обзиром на то да се у највећем броју случајеви „преговори" воде на нивоу проводаџија и родитеља будућих младенаца:

> Било је и проводаџија, већином жене, бабе, тетке, стрине, али и ја сам био на једно два-три места. Обично је то за ове којима године мало отиђу напред и тако старији дођу на интервенцију па се негде успе а негде не. (Соколовац, м. 65 г.)

> Било је људи у селу који су се мешали у упознавање. И онда је била пропаганда. Сваки је правио рекламу за своје. Отказивања није било, ако су ланци у реду. Проводаџисање је било у секрету (тајности, прим. аут.), није било јавно. (Фенлак, м. 71 г.)

> Ја сам имала 17 година када сам се удала. Мужа је мојим родитељима препоручила моја тетка која је радила са његовом сестром. (Златица, ж. 75 г.)

Проводаџисање може да има само два могућа исхода: први је да понуда буде одбијена под изговором да је девојка / момак превише млада / млад за удају / женидбу, да није вољна / вољан да се уда / жени, да девојачка спрема још није припремљена и сл; други исход је да родитељи потенцијалних младенаца пристану на склапање брака, односно да понуђени „услови" (етничка припадност, старост, здравствено и имовно стање особе која се препоручује за брак) буду одговарајући. За добро, односно успешно проводаџисање, особа која посредује у „преговорима" бива награђена – од девојчине или момкове породице (у зависности са чије стране „преговара") на поклон, који се неретко уручују на сам дан свадбе, добија материјал за шивење и / или кошуљу од платна. Плаћање услуге проводаџисања новцем се не практикује.

<u>Гледање куће</u>: пар дана после успешног проводаџисања или непосредно након што је двоје младих родитељима саопштило своју одлуку да ступе у брак, иде се у *гледање* (најчешће момкове) *куће*. То је прилика да се родитељи будућих младенаца увере у све оно што је речено и обећано приликом посредовања.

Неколико недеља пре свадбе, младини родитељи долазе у момкову кућу да би на лицу места проверили истинитост оног што им је испричала проводаџија. Све се тада добро 'шецује' и процењује. На гледање куће долазе девојчини родитељи с неким из ближе родбине али без проводаџије. Гледање куће је уобичајено поготово у случају да је момак из другог места, ближег или даљег. Тада младини родитељи одлазе код свог познаника, или рођака (ако га имају у момковом селу), па се тамо прво добро распитају о својим будућим пријатељима, о његовом имовном стању, какви су као људи, да ли има слоге у кући, да ли су свађалице, како живе са својим комшијама. Некада одлазе и на салаше, па и на њиве, како би установили какви су они земљорадници и 'марваши'. Девојчини родитељи пажљиво обављају овај посао, јер им је много стало да знају у какву ће кућу да дају своју кћер, другим речима брине их девојчина даља судбина. Из свег срца жеља им је да девојка уђе у 'добру' кућу која да не одговара само девојци него и њеним родитељима (Крстић, 2015: 204).

Обичај *загледања куће* није широко распрострањен међу српским становништвом које насељава румунски део Баната. У Фенлаку у гледање девојачке куће иду момкови родитељи или, по договору, обрнуто. То је прилика да се породице потенцијалних младенаца по први пут упознају и да се сагледају имовинске прилике и једних и других. У разгледање куће будућих пријатеља иде се пре веридбе чији се термин том приликом и уговара:

Мој отац је по једном рођаку поручио његовом оцу да дође да се разговарају. После две недеље дошао му отац и један рођак са мамине стране. Његов отац је питао мог оца шта ће да ми да. Отац му рекао: 'Имам 30 ланаца земље, пола је њино, пола сестрино'. Имала ја сестру. 'А шта ћеш јој од поклона дати када се уда', пита он мог оца. Он му каз'о: 'Имамо њену спрему: перину, четири јастука, јорган, пешкире.' Онда су моји родитељи казали: 'Шта ви имате'? А он каже: 'Па ја имам мој дућан, моја жена има пензију, имам 32 ланца, имамо две куће'. И тако су се договорили. А онда је рекао да хоће да то буде брзо, да се не шири пуно и није прошло две недеље и била ми веридба. (Фенлак, ж. 80 г.)

Просидба / прошевина / веридба / уговор: понуда којом неко себе или другу особу (најчешће члана породице) нуди као партнера за брак, у различитим деловима румунског Баната различито се назива: у употреби је најчешће термини *просидба* (Златица), али се користе и називи *прошевина* (Луговет, Белобрешка), *веридба* (Фенлак) и *уговор* (Соколовац, Белобрешка). Време просидбе није обичајима регулисано,

али је она по правилу око месец дана пре свадбе. У девојачку кућу на уговор иде момак (будући младожења) и то у највећем броју случајева са родитељима, браћом и сестрама, али и члановима шире породице (бабом, тетком, ујаком, стрицем, кумом итд.). У случајевима где материјалне прилике то дозвољавају, просидба има изразито свечани карактер – долазак гостију на коњима праћен је музиком, песмом и игром, што је уједно и један од начина да се шира заједница обавести о *прошевини* у девојачкој кући:

> На прошевину су дошли његови родитељи, брат, сестра, на коњима, много лепе коње имали. И то са музику да се зна да је прошевина. (Луговет, ж. 77 г.)

На просидбу се не иде „празних руку" – у зависности од материјалног стања, будући младожења у највећем броју случајева девојку дарива материјалима за шивење одеће и / или 'аљинама, али понекад и златним накитом. С обзиром на то да су просидбени поклони велики издатак за сваку породицу, они се припремају „на време", што у пракси значи и по пар година унапред:

> Поклони су били обавезни. Увек је то морало да буде нешто добро, ниси могао било шта да понесеш. То се на време спремало. Моја мати је 5 година раније припремила за моју свадбу дарове. То је чекало спаковано у шифоњеру. (Соколовац, м. 65 г.)

> На прошевину нису, наравно, дошли празних руку: добила сам много лепе 'аљине, материјале, то сам ја добила. Ко је имао носио је и златно, његови нису толико имали. (Луговет, ж. 77 г.)

У Белобрешки се будући младенци међусобно дарују: момак девојци на уговор доноси дуњу у коју су заденуте металне новчанице, а она њему дарива беле, *на кришке* плетене вунене чарапе, шест марамица на којима су ћошкови *штиковани* и ручно ткану торбу. Међутим, будући младенци нису једини учесници предсвадбених обичаја који се овом приликом дарују: поклоне добијају и њени родитељи, најчешће у виду материјала за шивење одеће, док је реципрочност даривања од стране младине породице присутна у скоро свим деловима румунског Баната – девојачка породица узвраћа гостима дарове, најчешће материјале за шивење одеће.

Свечани ручак саставни је део просидбених ритуала – *банатски менију* је у свим крајевима готово идентичан: служе се супа од кокошке,

ринфлаш, сарма, печење, салате, колачи и торта, а од пића ракија, вино и пиво.[164] Атмосфера током ручка је весела, често праћена музиком (уживо или са грамофона) и песмом расположених учесника. Након свечаног ручка следе договори будућих пријатеља током којих се распоређују и прецизирају улоге присутних у догађајима који следе. Том приликом договара се: место где ће живети будући младенци, датум свадбе, место где ће бити одржано свадбено весеље, начин прославе момачке / девојачке вечери, начин расподеле трошкова прославе и сл. Занимљиво је да у овом делу предсвадбених ритуала будући младенци имају потпуно пасивну улогу – преговоре воде старији чланови њихових породица, најчешће родитељи или кумови:

> То су договарали родитељи, нас нису ништа ни питали. Сећам се да сам ја само седела у соби на кревету, мајка ми је рекла ту да седим. Знала сам да ће моји да ме дају, али сам ипак мало стрепела. (Златица, ж. 71 г.)

Након што је о свим сегментима свадбене прославе постигнут договор између породица будућих младенаца, дошло је време да се просидба озваничи. У пољадијским селима један од начина да се шира заједница обавести о томе да је девојка испрошена је кићење коња којима младожења са пратњом долази у просидбу. Коњи се ките *лепо урађеним, и са једне и са друге стране сликованим пешкирима,* купљеним (или ручно извезеним) за ту прилику; коње кити девојчина мајка и они су знак да је брак уговорен. У Фенлаку се у знак договореног брака младенци *прстенују* – чин стављања прстења на њихове руке обавља свештеник (*попа*) или у кући девојке или у цркви до које младенци иду у пратњи родитеља, ређе другова / другарица.

<u>*Понашање будућих младенаца*</u> до свадбе: од тренутка када су постигнути договори између две породице, почињу да важе строга правила којима се регулише понашање будућих младенаца. Неписаним прописима првенствено је забрањено да се млада и младожења виђају без присуства старијих чланова једне и / или друге породице, како се касније честитост девојке која ступа у брак не би довела у питање:

> Од прошевине до свадбе је прошло пар недеља. За то време ја нисам ишла код њега, али је он прелазио до мене. Ондак смо седели у соби он, ја, моја стрина, отац, ма какви сами да останемо. (Луговет, ж. 77 г.)

[164] У Фенлаку је забележено да се овом приликом служе и четири соса: сос од парадајза, копера, рена и белог лука.

Ја сам ишао код ње више пута, поседимо око сат времена са њеним родитељима или братом. (Фенлак, м. 71 г.)

Позвали њега на свадбу у друго село. Требала и ја да идем, он позвао мене. Моја мајка била против. И онда скупила целу родбину да се реши имам ли ја право да идем тамо зато што још нисмо званично заједно. И да то реши родбина. И онда су тетке и ује што су били казали да могу јер је ишла и наша кума. Тамо сам спавала са куминим девојкама, не са њим. Сепаратно собу имали. (Краљевац, ж. 68 г.)

Позивање на свадбу: на свадбу младенци и њихови родитељи позивају ближу родбину, пријатеље и комшије. Гости се на свадбено весеље позивају неколико (најчешће седам) дана пред уговорени термин свадбе. Уколико будући младенци не живе у истом месту, девојка позива своје, а момак своје госте. То раде *буклијаши* (у Фенлаку и Чанаду), *говорџије* (у Златици) или *свињска браћа* (у Соколовцу); групу најчешће неожењених младића предводи *жарач* – весео и причљив мушкарац *који зна у које куће да иде.*[165] У Чанаду буклијаши преко рамена везују *привез* – платно од које касније шију кошуље, док на главама носе шешире украшене природним сезонским цвећем, рузмарином, лишћем од храста и *српским тробојицама* – тракама у бојама српске заставе (црвеној, белој и плавој). Главни реквизит ове, по правилу добро расположене и музиком праћене скупине је лепо (најчешће рузмарином, цвећем или пешкиром) украшена *чутура* – дрвена, обла и пљосната посуда за ракију *до литре и има малу рупу да не може пуно да се нагне.* Позивачи, уз песму и грају, иду од куће до куће и у име родитеља младенаца упућују позив на свадбено весеље (најчешће устаљеним текстом у стиху). Домаћин, након што им наздрави, отпије ракију те у знак потврде доласка на свадбу чутуру окити *џепницом* (џепном марамицом) или малим пешкиром. Након тога поворка наставља даље:

У звање мојих гостију је ишао мој брат са говорџијама. И ондак по селу са флашом ракије – чутуром. Она је била украшена пешкиром, јер цвећа није било, био је новембар. Она није имала више од литре и имала је малу рупу да не може пуно да се нагне. И ондак из куће у кућу. Па су говорџије из сваке украли по нешто, шале ради. Ко је хтео да дође увезао би марамицу на ту чутуру. (Златица, ж. 71 г.)

[165] У Соколовцу је забележено да су 1977. године у позивање гостију ишле и особе женског пола.

У Краљевцу госте не позива већа група мушкараца, већ *девер* (млађи сродник по бочној линији). Девојачки девер позива њене, а младожењин његове госте. Пре поласка, добијају везени пешкир (који стављају преко рамена) и ракију у *палацки* – флаши украшеној везеним марамицама и цвећем. Са девојачким девером у позивање гостију иде и *деверуш* – мање дете из ближе фамилије. Принцип позивања је исти као и у другим селима: након поздрава и упућеног позива, домаћини се деверима захвале, наздраве и отпијањем ракије из *палацке* потврђују свој долазак на свадбено весеље.[166]

Посебно се води рачуна којим се редоследом гости позивају – неписано је правило да се на свадбу прво позива кум, а затим стари сват. Њих неретко позивају момков отац или млада и младожења лично. Редослед позивања осталих гостију варира од села до села: негде се прво позива најближа родбина, негде први комшија, док се у појединим селима гости зову „редом" – од најближих до најудаљенијих.

Број позваних гостију зависи од места на коме се организује свадбено весеље: у случајевима када младенци изнајмљују простор у сеоском Дому културе (*камину*) може бити позвано и до 300 *душа,* док се, из практичних разлога, гости у мањем обиму позивају када се весеље организује у младожењиној / младиној кући.

Припреме за свадбу: припреме за свадбено весеље (у оба домаћинства) почињу и по пар недеља пред договорени датум свадбе. Овај део предсвадбених обичаја подразумева низ активности од којих су примарне набавка венчаног одела, чишћење / уређење (девојачког и момковог) дома и припрема хране за свадбено весеље.

У зависности од материјалне ситуације, младенци свечану (свадбарску) одећу набављају на два начина. Они имућнији, чије економске прилике у дому то дозвољавају, одело / венчаницу купују у специјализованим радњама. За куповину се одлази у најближе градско насеље, неретко у *Југославију*. У другим случајевима свечану мушку одећу / венчанице шију најчешће локалне *мајсторице*:

> За свадбу смо купили одело. Муж је имао црно одело, а ја белу венчаницу. Купила је у Темишвар. У *Case de mode*, где се само венчанице продавале. Тако смо могли. И муж у Темишвар купио себи. (Чанад, ж. 69 г.)

[166] У Луговету је забележено да су 1958. године на свадбу гости позивани и *позивницама:* „Ми смо правили картице – позивнице, папирне, однели их у Темишвар на штампу. На њима кратко: 'Позивамо тога и тога, на свадбу дана тог и тог, у толико и толико сати'. То је био трошак. Велики." (Луговет, ж. 77 г.)

Ја сам имала једну мајсторицу, она ми је 'аљину припремила. (Златица, ж. 71 г.)

Венчана хаљина треба да буде најлепша хаљина коју ће девојка за свог века понети, а има, осим естетске, и улогу да омете пажњу „урокљивих очију" (Марковић, 2017: 80). Млада најчешће бира / шије белу 'аљину која је симбол њене лепоте, нежности и чедности.[167] Саставни део венчаног женског одела је и вео који има магијско значење – он штити невесту од злих духова, односно спречава их да је виде и стану на пут њеној срећи. Накит (најчешће ниске дуката) којим се млада на дан свадбе украшава је у највећем броју случајева породично наследство или је, ређе, купљен за ту прилику. Мушко свадбено одело је готово па униформно: чине га црно одело, бела кошуља, лептир машна и ципеле. Издатке око набавке свадбене одеће младенци најчешће деле, те тако у селима централног дела Западног Баната трошкове куповине / шивења венчанице сноси свекрва, а девојка будућем мужу купује материјал за одело. С друге стране, у пољадијским селима младожењина породица на себе у потпуности преузима и овај трошак: венчаницу купује девер, а млади се свечана хаљина односи у суботу, дан уочи венчања. Младе припремају / купују и букет цвећа (најчешће баштенског, ређе пластичног) којим ће на дан венчања употпунити свој изглед, а њега, по правилу, не дарују никоме већ га чувају као успомену на дан свадбе.

У данима који претходе свадбеном весељу уређују се обе куће (и девојачка и момачка) како би сам дан свадбе освануо у чистом, лепом и свечаном амбијенту. Уколико је то потребно, просторија у коју ће бити примљени гости (ређе цела кућа) се кречи. Распоређују се столови, столице и клупе (на начин на који то дозвољава простор који је на располагању), припремају се бели чаршави којима ће се на дан свадбе прекрити столови, од првих комшија се набавља додатни мобилијар (столице, есцајг, посуђе и сл.)… Такође се прибављају и реквизити који ће бити коришћени у ритуалима који прате долазак сватова и предају младе. Двориште се такође додатно уређује, при чему се посебна пажња поклања уређењу цвећа / цветњака. Уколико свадба није организована у доба године када вегетација мирује, улазна капија се украшава венцима од свежег сезонског цвећа те се на тај начин куће младенаца маркирају у визуелном и естетском смислу.

[167] У селима Дунавске Клисуре забележено је да млада у случају да је прешла да живи код момка пре свадбе, на церемонији венчања не носи белу хаљину, већ комплет драп или беж боје.

У четвртак пред свадбу обе породице почињу да припремају храну. Послови око припреме хране се, по правилу, деле на женске и мушке. Женски чланови обе породице задужени су за припрему првенствено торти, колача и других слатких послужења, док послове око припреме меса и месних јела домаћини неретко поверавају (и плаћају) искусном мушкарцу који је учио и / или познаје месарски занат:

Ја сам био на свим свадбама у селу, можда нисам био на 2-3. И кољем и печем и кувам и све. То од четвртка почне да се коље, то се све спрема, ја будем и за печење и за сарму, па мало дирамо газду, па мало дирамо ове младе, па се мало попије па се опет шалимо и тако. (Соколовац, м. 65 г.)

Преношење младине спреме: у зависности од имовинског стања, девојачку спрему чине текстилни предмети, намештај, прибор за рад, новац, накит, дукати и лични предмети. Уз девојачку спрему припремају се и дарови којима девојка треба даривати момкову фамилију. Често се уз спрему зету обећава и који ланац земље или непокретна имовина. Спрема се превози најчешће два-три дана пред свадбу. Младино *руво* се доноси церемонијално, на колима, уредно послагана, да се види шта нова млада доноси у кућу:

Имала сам и ћетвртасте лебњаке, то је као салвет на који се ставља смеса за хлеб на коме хлеб креће да расте, нисам по њима везла, оне су имале тако преткано по две-три штрафте, па сам је рубила на машину, онда сам донела ћаршаф за ћиве, девет пешкира од пунијег платна, то се развуче основа од памука, а ово што се тка танко као лан од кудеље, онда две сламарице, три простирача – два су имала ћипку и један овако, шест јастука и два душека, једанаест кошуља сам имала. По руво су дошли у ћетвртак, пре свадбе, све моје – одело, ципеле, кицеље, хаљине, шта год сам имала, све су то ставили у кола. Испод ћаршаф да се нешто не упрља. Дошли мој свекар и две сестрице – једна од ујака, једна од стрица. То су све лепо натоварили, све лепо покрили и однели. (Белобрешка, ж. 85 г.)

Све моје ствари – сандук, кревет – ставили у кола. У сандуку народна ношња, *килими* – то су пољаве шарене, сукње, ручни радови, јастуке са чипком. Па за коње. Коњи лепи, накићени. Пратила нас музика. Свирали 'Млада мет'ла ногу на потегу', тако су свирали и певали ту песму. За нама моја родбина. Када смо стигли са спремом у двор, пуцали пушком преко нас! (Краљевац, ж. 81 г.)

Пролазак девојачког рува кроз село побуђује велики интерес, посебно код женског света, и дуго се потом прича какав је био (Крстић, 2015: 210).

Момачко / девојачко вече: циклус предсвадбених обичаја завршава се момачком и девојачком вечери којима се будући младенци опраштају од момковања / девовања. Дан уочи свадбеног весеља, код момка се окупљају његови другови, а код девојке њене другарице. Поред тога што се на овим састанцима весели, обављају се и последње припреме за сам дан венчања (Марковић, 2017: 64). Увече се у обе куће, уз музику и добро расположење, гостима служи свечана вечера, док весеље не траје дубоко у ноћ како би се гости и будући младенци одморили за сутрашњи дан:

> У суботу пополдне, око 15 сати, стиже музика. Момак са једном девојком, неком сестрицом или ближњом, и говорџијама и жарачем, то се зове свињска брађа, узму чутуру, пуна ракије, и креће са све музиком из куће у кућу које су звате. Када уђу у кућу, тај им да знак хоће или неће доћи, веже џепницу или мали пешкирић и онда се мало задрже, отпију ракије па даље. И тако по целом селу до увече. Онда се вратимо до младожењине куће на вечеру. То је момачко вече. Буде музике, цело село, игра се тако до поноћи да би се одморили за сутра. (Соколовац, м. 65 г.)

Обичаји на дан свадбе

Процес склапања брака кулминира у *свадбеним церемонијама* (Бандић, 2004: 241). Весеље понекад траје два, па чак и три дана и употпуњено је многим обичајима и свадбеним ритуалима који анимирају сватове и чине да свадба буде што занимљивија. Праћене игром, песмом, узбуђењем, обиљем хране и пијанком, п*раве српске свадбе* (како један од саговорника назива свадбене ритуале који прате склапање брака између супружника српске етничке заједнице) се редовно завршавају „френетички, у ноћној разулари буке и покрета – увек до краја, до исцрпљења, како и налаже закон празника“ (Кајоа, 1986: 33). Материјални услови живота, као и у свим другим приликама, одређују обим весеља и забаве.[168]

[168] Проучавајући свадбене обичаје Клисурсаца и Пољадијаца, Борислав Ђ. Крстић је издвојио три врсте свадби и то: 1) Велику свадбу – на таквим свадбама учествује велики број сватова,често и читаво село. Дуго се памте. О њима се прича и у суседним селима; 2) Свадбу на два места – некада је таквих свадби било и највише у клисурским и пољадијским селима. Свадба је истовремено одржавана и код момка и код младе и 3)

Сватове има момак, а девојка *погачаре*. У случајевима када се свадбено весеље организује у младожењином дому, број погачара је, из практичних разлога, ограничен и унапред мора бити јасно прецизиран. Поред главних протагониста – момка (младожење) и девојке (младе / невесте) – међу учесницима свадбених обичаја издвајају се и следећи актери који на дан свадбе имају јасно прецизиране улоге и задужења:

• *Кум* је, поред младенаца, најзначајнији учесник обичаја на дан свадбе. Он је сведок и пред Богом и пред народом, онај који спаја двоје младих у нову брачну заједницу. Кум се сматра за духовног оца новог брачног пара и сведоком честитости младенаца и њиховог брака (...). Најчешће се бира из старог породичног кумства, „од старина", из породице чији су чланови крштавали и венчавали младожењине чланове породице (Марковић, 2017: 72).

• *Старојко* (или *стари сват*) се сматра другим кумом, односно сведоком венчања. Један од најзначајнијих учесника у свадбеној церемонији, најчешће је младожењин ујак, а уколико је случај да младожењина мајка нема рођеног брата, онда се улога старог свата додељује њеном брату од тетке, стрица или ујака. У случајевима да младожења нема ни једног ујака, за старог свата се узима његов теча, најстарији неожењени члан из младожењине породице или пак младин ујак, стриц или теча.

• *Жарач* је старији мушкарац који „води свадбу", односно надгледа ток свадбе; он је „вићенији" човек у селу који лепо говори и познаје локалне обичаје. Како би се родбина веселила без обавеза, жарач је понекад (плаћена) особа која није у сродству са младенцима. Пожељно је да жарач буде онај који уме да се лепо шали, по природи је весељак, јер од њега у великој мери зависи какво ће расположење да влада на свадби. Главна је дужност жарача да брине за „дисциплину" на свадби и да, када стигне време, што лепше „приказује дарове" (Крстић, 2015: 209).

• *Говорџије* су неожењени момци, најчешће младожењини другови, који су задужени за добро расположење свадбара. Они током свадбеног весеља збијају шале и праве смицалице како би забавили госте. Њихов број обичајима није дефинисан.

• *Девер* је младожењин рођени брат или момак из најближе родбине. У пољадијским селима девер може бити и особа женског пола. На дан венчања девер „откупљује" младу од њеног брата, „чува" је и води на венчање.

Ноћну свадбу – такве свадбе су приређивале сиромашније породице. Одржавале се у кругу најближих рођака и пријатеља. Трајала је само једно вече (Крстић, 2015: 223).

• *Свекрва* је младожењина мајка и једна је од ретких женских учесника чија су задужења на дан свадбе регулисана обичајима. Она је, поред младе, главни протагониста првенствено оних ритуала који за циљ имају да будућим младенцима обезбеде плодност и берићет.

На дан свадбе, свака српска заједница на подручју румунског Баната има своје специфичне обичаје, али и многе заједничке радње и ритуале. Стога је, поред бројних локалних разлика у структури обичаја на дан свадбе, могуће издвојити и неке широко распрострањене елементе: *окупљање сватова, долазак по младу, преузимање младе, одлазак на венчање, склапање брака, свадбено весеље, улазак младе у младожењину кућу, испраћај сватова, перје / пераја / перинца и одлазак „на воду“.*

Окупљање сватова: у недељу ујутру, на дан свадбе, код момка почињу да се окупљају гости – поред комшија, пријатеља и родбине, у младожењин дом стиже и старојко (или стари сват). У момковој кући први сати свадбеног весеља више су него весели: гости се наздрављају ракијом и служе храном, свирци свирају „отегнуте“ мелодије, воде се разговори… Након што се гости окупе, младожења са *говорџијама,* односно *свирцима* (у Дињишу) креће по кума. Говорџије чим изађу из дворишта почињу да певају *бећарце* – вокално-инструменталне напеве ведрог текста, најчешће прожете алегоријама и метафорама који се певају највише на свадбама и у другим пригодама када се народ окупља на весеље. Њих предводи жарач који је упадљиво обучен (често и окићен) како би на себе скренуо пажњу „злих очију“ и на тај начин „заштитио“ свадбену поворку. Кумова кућа се дарује и то најчешће штофовима, материјалима за шивење и кошуљама. Затим се кум уз песму доводи момковој кући где се гости послужују, веселе и припремају за одлазак по младу. Време поласка зависи од тога колико је девојачка кућа удаљена, али се води рачуна да се у младин дом стигне „на време“, јер грађанско и црквено венчање треба обавити до поднева:

> У недељу у 10 сати музика је била спремна. Прво се ишло за кума: ја, говорџије и музика. Говорџије чим су изашли из дворишта почели да певају бећарци. Даровали смо кумову кућу, штофови, материјали, кошуље, није то било као сада. Па смо довели кума кући, сви се окупили, мало се послужили, мало провеселили, па смо тек ондак кренули по младу. (Соколовац, м. 65 г.)

За то време, у кући пријатеља обављене су последње припреме за дочек сватова: храна је припремљена[169], кућа је уређена и украшена, капија је окићена, гости пристижу. Девојка је све време у својој соби и обавља последње припреме за свадбено весеље. У облачењу, намештању косе (најчешће плетући је у плетенице[170]) и стављању вела помажу јој рођаке и другарице. У селима Поморишја (Чанад) обичај је да се млада убрађује. Овај обичај има своје корене у некадашњем народном венчању када је девојка била *марамисана* у својој кући и већ тада се сматрала удатом женом (Марковић, 2017: 96). Стога се и чин убрађивања обавља пре поласка на венчање.

Долазак по младу: ако је млада из истог места, по њу се, у поворци, иде пешице. Правило је да у свадбеној поворци која долази по девојку најпре иде младожења и девер, иза њих старојко и кум, затим остали гости, а на зачељу говорџије са музичарима. Веселу поворку често прате и деца, тражећи од кума да их дарује:

> На почетку колоне били ја и девер, иза старојко, тај мора да буде из фамилију, мени је био моје матере брата син, кумови па сви остали. На зачељу говорџије, а последњи су били музиканти. Деца трчала и викала: 'Изгоре ти, куме, кеса!'. А кум имао спреман одговор: „Не чујем, не чујем!". И наравно да је имао паре. Вриска, писка, весело! (Соколовац, м. 65 г.).

У Краљевцу свадбену поворку на путу ка младиној кући предводи *барјактар* који носећи барјак „растерује" зле силе испред сватова који иду по девојку.

> То мој деда када је био млад, он је био велики и јак човек, и због тога је на многе свадбе био барјактар, иако није био родбина. Али често су га звали баш због тога. Он је имао један барјак и са њим је ишао испред поворке. (Краљевац, ж. 68 г.)

У случајевима када младенци живе у различитим местима, односно када је раздаљина између два села превелика да би се прешла

[169] За дочек сватова не припрема се комплетан свадбарски ручак; то је више послужење „с ногу" – мезетлуци, пите, колачи и пиће, јер се у девојачкој кући младожења са својим гостима не задржава предуго с обзиром на то да треба на време стићи у општину и цркву.

[170] Један од симбола женске лепоте јесте коса, која је и симбол девојачке снаге. Због лепоте, али и заштите од урока, младој се коса коврџа, уплиће, украшава цвећем (Марковић, 2017: 79).

пешке, по девојку се, уз музику, иде лепо украшеним запрежним колима, тзв. *тавницама.* У Белобрешки се по девојку иде у троја кола: газдиним, старојковим и кумовским. Уколико је момкова породица имућна, сватови по девојку иду аутомобилом (*машином*).

> За све време путовања, разлеже се песма, подвикивање, пуцање из ловачких пушака и опште весеље. Певају сватовске песме, а посебно *бећарац.* Музика трешти свом снагом. Уколико је галама већа и бучнија, утолико је свадба веселија (Крстић, 2015: 213–214).

На прилазу невестином дому сватове дочекују свадбари из младиног дома. У Фенлаку је улазак у младину кућу препречен коритом пуним воде на улазној капији. Овај обичај, који се назива *скела* или *чамац,* настао је на основу веровања у моћ прочишћења и заштите коју вода има у народној религији Срба. Сви сватови морају да *пређу преко воде* и да за то плате *скеларину. Скеларину* напалаћује (и госте опомиње да се *не удаве*) неко из младиног друштва који се за то задужи.

Сватови се након уласка у младино домаћинство ките. Кићење углавном обављају девојке, младине другарице или старије удате жене (Чанад). За кићење сватова се користи цвеће које се нађе у одређеном годишњем добу: рузмарин, ђурђевак, мирта, копитњак, односно зелене биљке које асоцирају на животност (види Марковић, 2017: 84). У селима Поморишја (Чанад) рузмарин се увезује *српском тробојицом* – траком која је подједнако подељена на три дела различитих боја (црвени, бели и плави). Посебна пажња се у овој регији поклања кићењу девера – он се кити кошуљом која му се с *пантљиком* везује преко рамена.

Преузимање младе: извођење младе прате бројне шаљиве сцене, преговарања и ценкања која имају магијски садржај и смисао. Најраспрострањенија је *намештаљка.* Обичај извођења *лажне младе* – прерушеног мушкарца или велом прекривене старице – за циљ има да насмеје, развесели и забави госте, али и да скрене „зле погледе" са девојке која се удаје. Као друга изводи се права млада. Девојку најчешће изводи и „продаје" њен брат, а уколико је случај да млада нема рођеног брата, то чини други (најчешће мушки) члан породице. Невесту у највећем броју случајева „откупљује" девер. У улогама „купца" и „продавца" могу се појавити и други свадбари. Тако у Чанаду младу „продаје" стари сват, а „купује" је кум. У Соколовцу младу изводе и „продају" жене, најчешће девојчине тетке. У Златици је забележено да је на свадби 1966. године младу „купила" младожењина сестра, јер му

је рођени брат био превише мали. У Дињишу младу „продаје“ било који мушки сродник са њене стране, а „купује“ је младожења лично. У Белобрешки са девером и младожењом око цене младе преговарају *фиферке* – куварице анагажоване од стране младине породице за припрему послужења; оне том приликом у рукама носе варјаче *да би се знала чија је предност. Црће,* како се у селима Пољадије назива преговарање око „цене“ младе, прате шала и смех присутних. Када се постигне договор о откупу, девојка се предаје младожењи. У селима централног дела Западног Баната обичај је да се пред врата просторије из које се изводи млада стави једна карлица напуњена водом коју млада, приликом изласка, мора да прекорачи. Она том приликом у карлицу баца и по који метални леји. У Дињишу се након извођења младе изнад њене главе ломи погача од слатког теста – њу припрема и доноси свекрва, а дели се на онолико делова колико је присутних у / испред просторије. У Соколовцу, при преузимању девојке, младожења подиже младу. Младенци затим поведу коло које се изводи на сокак.

Извођење и преузимање младе прати песма присутних свадбара. У њима најчешће младине другарице или, пак, чланови уже породице (претежно жене) исказују жал за тим што млада неповратно напушта свој родни дом. Коначни растанак невесте са родбином обележен је сетним стиховима:

„Ој Недо, Недо
Мајкино чедо
Мајка те дала
Није ни знала
Отац те дао
Није ни знао
Пала је роса
Коњу до носа
Пала је слана
Коњу до члана.“[171]

❖ ❖ ❖

„Изведи брале, сеју на венчање
Ја би је извео, ал' ми је жао
Кад ти је жао, што си је дао

[171] Речи сватовске песме записане у разговору са Ж. М. у Старој Молдави 2018. године.

Ја нисам знао, да је то жао
А да сам знао, не би' је дао.
Лепу [име младе] изведоше,
Сви је редом пољубише,
А свирцу је не дадоше,
Ал' је свирац мудар био
За леву се ухватио,
У кола је ускочио
Па је [име младе] пољубио!"[172]

Посебно је емотиван тренутак када се ћерка поздравља са родитељима и укућанима. Том приликом јој родитељи или неко од старијих укућана даје савете како да се влада у новој кући:

Ја када сам пошла, на врата сам остављала због ом, отац ме загрлио и пољубио па ми рекао: „Ћерко, љуби те бабо, како си била васпитана, вредна и добра овде у нашу кућу, наше село, тако да будеш и тамо. Да будеш за понос, да виду сви како си добра и ваљана". И тако се заплакао мој отац. (Белобрешка, ж. 85 г.)

Ја сам била сама. Када сам пошла од куће мене отац ставио на столицу и 'вако ми рек'о: „Слушај 'вамо: ти си овде била сама, била си јединица, имала си свега и свађега. Тамо не да имаш. Он нема оца, то је сиромаштина. Све ово оставиш овде, твоју кућу гледаш. Немаш више шта да дођеш. Долазите као гости. А да се вратиш натраг – нема више". (Белобрешка, ж. 75 г.)

Пре поласка на венчање, млада дарује кума, старојка и девера, најчешће материјалима за шивење. У Чанаду, невести пре поласка нека од старијих жена из породице даје јабуку избодену ситним металним новцем. Њу невеста *хитне* (баци, прим. аут.) преко главе, а девојка која јабуку ухвати следеће године постаје млада.

Одлазак на венчање: након преузимања младе, видно расположена и музиком праћена поворка креће на венчање. У пољадијским селима обичај је да се млада при поласку не окреће ка кући, јер јој у супротном брак неће успети. У Старој Молдави је обичај да када сватови крену на венчање, момак загрли девојку тако да она не може да се окрене ка својој кући да им деца не би личила на њену (него на његову) фамилију.

[172] Речи сватовских песама записане у разговору са Ђ. Н. у Белобрешки 2017. године.

На венчање се увек иде одређеним поретком. Редослед којим се свадбари крећу у поворци варира од места до места. На почетку свадбене поворке су, у највећем броју случајева, младенци, иза њих кум и старојко, затим девер па остали гости. Младу у Белобрешки до општине под руку води *братић* (рођени или по бочној линији), док момак на венчање иде са неком девојчицом / девојком са којом је у ближем сродству. Уместо сетних лирских песмама које су певане приликом извођења и преузимања младе, на путу ка општини и цркви певају се веселе, шаљиве песме које најчешће изводе жене у први и други глас:

„Ајде девојко,
У нашу земљу
У нашу земљу,
Три сунца грејју
Три сунца грејју,
Два ветра вејју
Ој зоро, зоро,
Не свани скоро
Ноћ тамна ноћ
Турци село запалише
У поноћ
Од кут ме брате
Од турског ропства
Ој зоро, зоро,
Не свани скоро.
Турци ти брате
Много не ишту
Ој зоро, зоро,
Не свани скоро.
Две оке злата
И два бисера
Ој зоро, зоро,
Не свани скоро.
Не могу се још
Врло си скупа
Ој зоро, зоро,
Не свани скоро.
Злато ми треба
Коњу да гриднем

Сребро ми треба
Љуби на грло
Када коње јаши
Турце да плаши
када љубу љубим
Да ми је мило.“[173]

❖ ❖ ❖

„Лепу Слободанку изведоше
Сви је редом пољубише
Ал' мени је не дадоше
Ију ју, Ију ју!
Она мене а ја њу
Мет'ла ногу на потегу
Па све виче: 'Нећу!'

А на кума намигује
Да се кола крећу (х 2)

Терај куме рићу
Да нас не обићу

Ако нас обићу
Пуцаћу ти рићу (х 2)

Далеко је Митровица
гди се кува киселица
а још даље Нови Сад
гди се кува паприкаш.“[174]

Склапање брака: брак младенци прво склапају у општини, а затим у цркви. Обичај је да, уколико младенци нису из истог села, венчање буде организовано у селу у коме живи девојка.[175] Кум је *сведок* и на општинском и на црквеном венчању. Прво се склапа грађански брак,

[173] Речи сватовске песме записане у разговору са Ж. М. у Старој Молдави 2018. године.
[174] Речи сватовских песама записане у разговору са Ђ. Н. у Белобрешки 2017. године.
[175] Венчавање у месту одакле је девојка има дугу предхришћанску традицију и утемељено је на народном венчању, када се девојка није водила младожењиној кући док није венчана (Марковић, 2017: 98).

након чијег се закључења испред општинских просторија игра коло. Код напуштања општине народ довикује куму: *Куме, изгоре ти кеса!* и *Куме, издрала ти се кеса!* (Фенлак) на шта кум баца ситан новац на земљу. Новац најчешће скупљају деца.[176] Након тога свадбена поворка креће ка цркви. Црквено венчање се одржава искључиво пре подне и то након литургије. Сматра се да се младенци требају венчати док је сунце у успону, односно док напредује, како би и њихова брачна заједница имала само узлазну путању (Марковић, 2017: 98):

> Венчање у цркви обавља се по тачно утврђеном обреду. Црквено венчање је попраћено разним шаљивим обичајима. Тако се, за време венчања, младенци утркују ко ће коме први нагазити ногу. Јер, како се верује, онај који први нагази ногу биће и 'газда' у кући. А нађу се и шаљивџије који звоне у црквена звона да младенцима не буду глува деца. Кум и старојко доносе у цркву превез којим свештеник покрива пешкиром завезане руке младенаца. Некада је то био само комад платна. За време црквеног венчања, главе младенаца се покривају чојом или свилом. На то се ставља круна с крстом (Крстић, 2015: 216)

Након церемоније црквеног венчања правило је да из цркве прво излазе младенци, а за њима кум. У Дињашу, по изласку из цркве, млада преко главе *хита* јабуку у коју је заденут ситан метални новац. Поново се, најчешће на улици испред цркве, води коло. Затим младенци, у новом друштвеном статусу, обилазе село. Са њима у обилазак полазе и званице, певајући *сватовце:*

„Ал' је лепа млада,
по моди се влада,
у бело се обуче,
лепа је к'о луче!“[177]

Из скоро сваке куће укућани излазе да виде тек венчане младенце, износећи вина и / или ракије да се наздрави.

> Када смо се венчали ондак смо ишли преко целога села. Цело село изашло. Испред сваке куће ракије и вина, ко је шта имао. (Белобрешка, ж. 75 г.)

Како би се избегле зле чини и евентуална намера младе да се

[176] Бацањем новца жели се утицати на две ствари: благостање младенаца и да звекет металног новца одагна зле силе, ако их има (Марковић, 2017: 103).

[177] Речи сватовске песме записане у разговору са Ђ. Т. у Соколовцу 2019. године.

врати својој кући, у појединим селима је повратак с венчања обавезно другим путем у односу на онај којим се дошло у цркву.

Свадбено весеље: у селима централног дела Западног Баната, Дунавске Клисуре, Поморишја, Банатске Црне Горе и Пољадије породице младенаца најчешће организују заједничка свадбена весеља и то у сеоском Дому културе (*камину*) или у младожењиној кући, док су забележени и случајеви у којима се, најчешће из практичних разлога (примера ради, када су села младенаца превише удаљена), праве два одвојена свадбена весеља. Било да је свадбено весеље организовано у изнајмљеном простору или момковом / девојачком дому, постоји низ истоветних (или веома сличних) обредних радњи које се, у српским заједницама, практикују на читавој територији румунског Баната.

С обзиром на то да свадбено весеље траје до дубоко у ноћ, храна се служи више пута (најчешће три). Стандардни свадбени *банатски менију* је готово истоветан као на просидби: служе се супа од живинског меса, ринфлајш, сарма, печење, колачи и торте. Пију се сокови, а од алкохолних пића пиво, вино и ракија. Први ручак одобрава жарач који устаљеним, пригодним текстом гостима пожели добродошлицу на свадбено весеље, а младенцима дуг и срећан брак. Некада то чини и стари сват или, ређе, неко од родитеља младенаца. Обичаји око хране регулисани су превасходно забранама. Тако у пољадијским селима (Соколовцу) млада не једе живинску супу *да им деца не би била слинава.*

На свадбено весеље се не иде „празних руку". Дар / даривање се јавља у различитим облицима. Величина и вредност поклона зависе од степена сродства и материјалног стања породице која дарује. Младенцима се највише дарује новац, затим материјали за шивење, кошуље, жерсеји, посуђе од кобалта, *гарнитуре* (комплети чаша и / или есцајга) и сл. У Чанаду се дарови добијени са младине стране називају *погача* и они се младенцима уручују након вечере. Погача се заједно са другим даровима *износи*, односно јавно приказују. Време изношења / приказивања дарова разликује се од села до села: у некима се дарови приказују одмах на почетку свадбеног весеља, односно пре служења ручка (Златица); некада се они износе *када одмакне весеље* (Соколовац), док се у неким регијама овај обичај спроводи иза поноћи. Заједничко за читаву територију румунског Баната је то да обичај изношења / приказивања дарова „води" жарач који често шаљивим коментарима овај део свадбеног весеља чини занимљивијим. У Белобрешки се овај обичај назива *приказивање части.*

Међутим, осим свадбеног дара, постоје и друге прилике у којима се младенци дарују – током свадбеног весеља организује се и читав низ (најчешће шаљивих) игроказа чији је циљ прикупљање новца за нововенчани пар:

> Пре супе, жарач узме микрофон па објави: „Драги гости, нешто се десило: куварици је пала супа, испекла се, мора у болницу!“ Па крене од кума са тацном да сакупља паре, доста се ту сакупи и онда се паре дају младенцима. (Соколовац, м. 65 г.)

Један од свадбених обичаја који је заступљен код готово свих српских заједница у румунском делу Баната, јесте игра с младом. Осим забављачке, ова игра има и економску улогу, јер за игру са невестом сватови морају да плате (види Марковић, 2017: 127). Игру започиње кум, а затим са младом плешу и остали гости. Новац прикупљен младином игром остаје младенцима, ређе се даје свекрви (Златица)[178]. Поред младенаца дарује се, без изузетка, и кум који приликом одласка са свадбеног весеља на поклон добија кошуљу и / или храну (печење, торту, ракију / вино…).

За разлику од других регија у румунском делу Баната, у појединим пољадијским селима се, као вид забаве, током свадбеног весеља изводе драмски прикази у чијем осмишљавању учествују сами свадбари. Неки од њих су *крађа младе, воденица и мртвац.*[179] Најчешће их изводе младожењини другови да би забавили, развеселили и насмејали госте, али и зарадили нешто новца.

Иза поноћи, младожењини другови користе тренутак његове непажње како би му „украли“ младу. Она се током инсцениране отмице изводи из просторије у којој траје свадбено весеље. Да би добио натраг своју жену, младожења мора да преговара о висини „откупнине“, а затим „отмичарима“ плати уговорену суму новца коју они задржавају за себе. „Повратак“ младе праћен је овацијама и смехом присутних:

> Око поноћи поново се служила храна и музика мало одморила, па наставила. Е, онда се крала млада: узели је момци у кола и сакрили је негде. Па ја, наравно, морао да платим, па је после вратили, све шале ради. (Соколовац, м. 65 г.)

[178] „Ко је хтео да игра са младом, морао је да плати. Тај новац је ишао свекрви и стављао јој се у кицељу.“ (Златица, ж. 75 г.)

[179] Извођење ових шаљивих игара забележено је у Соколовцу.

У селима Дунавске Клисуре не краде се млада већ само њена ципела:

> Девер на свадби ћува младу да јој не украду ципелу. Млада увеће када седне за астал, испод стола изује ципелу и неко јој украде али да се не види ко. Оном ко украде ципелу том девер плаћа. Колико он каже пара – толико девер мора да плати. Дешавало се да девер унапред понесе резервни пар ципела, да направи шалу, па онда смех, неће да плати, каже да има нове ципеле и тако. (Дивич, ж. 65 г.)

Главни протагониста шаљиве игре *воденица* је жарач који је на дан свадбе, између осталог, задужен за добро расположење гостију и веселу атмосферу. Реквизити неопходни за изведбу овог забавног игроказа (брашно и воденица) припремају се унапред, пре почетка свадбеног весеља. По правилу се новац, зарађен на шаљив начин, даје или младенцима или *кицељашима* (послузи, прим. аут.):

> Негде око 3 ујутру, видим кумић ми дрема, онај дрема, овај дрема и видим да је време за *воденицу*. Донесемо воденицу и ту мељемо брашно, а то сви гледају, сви се пробуде. То се спреми унапред и брашно и све, па као мељемо ту у сали. То брашно треба да се плати па опет иде тацна да се стављају паре. Ко неће да плати, ја само мало дунем оног брашна на лепе 'аљине па ти види хоћеш ли да платиш! (Соколовац, м. 65 г.)

Мртвац – шаљива игра са мотивом смрти – за циљ има да насмеје, развесели и забави госте.[180] Као и у драмским обредним играма које су карактеристичан део српских свадбених обичаја у Војводини (уп. Марковић, 2017: 130–136), главни актери овог игроказа су најчешће младожењини другови. Ова права мала представа у себи садржи елементе хумора и шале: игра почиње тако што један од младића као покојник леже у унапред припремљен дрвени сандук, док око њега сватови обилазе и оплакују га. Изношење сандука са мртвацем из просторије у којој је организовано свадбено весеље плаћа кум, док се зарађени новац, као напојница, најчешће даје послуги:

> Ретко која свадба није имала *мртваца*. Када одмакне свадба, намешти се сандук од тишвлера (столара, прим. аут.) и ту се стављао неко ко је лак, а да је мало више попио. Припреми се кандило, запева се 'Алелуја' па пред кума:

[180] Драмске обредне игре остатак су старијег фолклорног наслеђа које се временом мењало и чији се првобитни смисао не зна. Познато је да су имале магијски карактер јер се, и на тај начин, настојало утицати на плодност. Иако су често извођене, мало је игара забележено текстуално (Марковић, 2017: 130).

„Куме, овај није знао ни да једе ни да пије и види где је сада! Шта да радимо?“ Кум мора да плати парастос и да – 'мртваца' изнесу из сале. Опет се та пара да музици или кицељашима, овима што служе, ма комедија! (Соколовац, м. 65 г.)

Улазак младе у младожењину кућу: без обзира да ли се овај ритуални сегмент обавља одмах након венчања (у случајевима када се славље организује у момковом дому) или након свадбеног весеља (у случајевима када се оно приређује у Дому културе), долазак младе у кућу младожење прати низ обреда и обичаја. Једна од најраспрострањенијих ритуалних радњи јесте давање младој сита окићеног пешкиром, у коме је жито, пшеница и / или кукуруз, а понекад и јабука, што симболише срећу, радост и плодност као и напредак у новој породици. У Дивичу је обичај да свекар попне младу на столицу одакле она *фрља* жито. У Белобрешки свекрва додаје сито невести која жито разбацује на четири стране, засипа кров куће и присутне свадбаре. Сито баца на кров, а јабуку задржава. Према веровању, уколико се сито задржи на крову то је знак да ће се млада задржати у кући. У скоро свим селима је забележен и обичај одизања или обртања *накоњчета / накончета* – мушког детета (из фамилије или комшилука) старости до четири, пет година, три пута одиже. Млада га том приликом целива и дарује. У Белобрешки се накоњче дарује кошуљицом, тканом торбом и слаткишима. Тиме се магијским путем утиче на плодност младенаца.

У селима Дунавске Клисуре и Пољадије забележени су и посебни обичаји приликом уласка младе у младожењину кућу: у Златици и Белобрешки млада прелази кућни праг десном ногом и у нови дом улази носећи два хлеба испод пазуха и две флаше вина (у Дивичу два хлеба и две свеће; у Соколовцу два хлеба, две боце вина и две свеће) у рукама. Младу дочекују укућани и родбина с момкове стране. Млада поздравља госте речима: *Добро вече, светло вам видело.* Потом љуби у руке кума и остале присутне старије особе, а ови је даривају новцем. На тај начин, симболично, уноси срећу, радост и берићет у нову кућу:

Ондак су ме свекар и свекрва увели у собу гди су седели кум и старојко. Они су ми дали два 'леба које сам ставила испод мишке и две флаше вина и ондак су ме они нешто питали, а ја сам требала да им одговорим: „Добро вече, куме и старојко, светло ви видело!“ (Златица, ж. 71 г.)

У селима Пољадије, у знак добродошлице, приликом уласка у нову кућу свекрва млади дарује поклоне (најчешће материјале за

шивење, ређе златан накит). У селима Дунавске Клисуре то даривање је реципрочно: млада свекрву дарује кошуљама, а она њу материјалима за шивење.

Имајући у виду да је основни циљ брака потомство, односно биолошка репродукција младенаца, приликом уласка младе у нови дом (чиме је, према народном веровању, озакоњена брачна веза) спроводе се и неки од магијских поступака који би требало да утичу на плодност младенаца. У Фенлаку свекрва преко снаје баца жита уз речи: *Да нам донесе род и плод у кућу, срећу и здравље.*

> Пре него што сам ушла у кућу, моја ми стрина бацила јаје, живо јаје, и ја сам га протурила овако кроз аљину, каже да се 'олакшаш'. То је значило да се лако породим. (Луговет, ж. 77 г.)

Испраћај сватова: правило је да се са свадбе, најчешће у раним јутарњим часовима, прати један од кључних протагониста свадбеног весеља – кум. Овај обичај има шаљив карактер, те за циљ има да насмеје и развесели његове учеснике. Наиме, чим кум испољи жељу да крене кући, домаћини почињу да измишљају разне шаљиве разлоге у намери да га што дуже задрже. Духовити изговори се нижу док кум најзад, одлучан у својој намери да крене, не устане од стола. Из просторије излази праћен сватовима, галамом и песмом. Његов пут до куће „отежавају“ говорџије које се међусобно утркују у шалама на рачун већ уморног кума:

> Ондак се кум пратио кући, цела свадба, све говорџије, само они најпијанији нису могли, уз песму и галаму. На крају свадбе, то је већ било јутро, он се метнуо у колица, венац љутих паприка му се метнуо око врата и негде где је највећа бара или камен ту га треснеду. А он сиромах мора да трпи. (Соколовац, м. 65 г.)

Сватови настављају да се шеретски понашају и при уласку у кумово двориште те на капији пале сламу коју свако ко хоће да уђе у домаћинство мора да прескочи (Чанад). Уколико у испраћају кума учествују и младенци, њима кум припреми један перјани јастук на који они по уласку у кућу треба да седну како би имали пуно деце. Кум се затим дарује, најчешће кошуљом и / или храном (печењем, тортом и ракијом / вином који су служени на свадбеном весељу), док се свадбари служе пићем (ређе остају на доручку). Дешава се и то да кум не жели да иде кући па сам осмишљава шаљиве ситуације којима одлаже свој

полазак: тако се дешавало да се кум попне на кров (често са једним од музиканата) па га свадбари моле да сиђе (Чанад).

Перје / пераја / перинuца: завршница свадбеног весеља је обичај *перје* (Чанад, Белобрешка и Златица), *пераја* (Соколовац и Луговет) или *перинuца* (Стара Молдава) који је широко распрострањен међу српском заједницом која насељава румунски део Баната. Варијетети овог обичаја су бројни, али су им заједнички главни реквизит – гушчје перје – и време у које се овај део свадбених ритуала спроводи – рано јутро. У Чанаду је обичај да се, након што се кум са музиком испрати кући, у дворишту испред Задружног дома или момкове куће (у зависности од тога где је организовано свадбено весеље) запали ватра коју најхрабрији свадбари прескачу, док преостали „хитају" перје при том изговарајући: *Колико перја, толико деца!* У Соколовцу, Луговету и Златици се око перјаног јастука прво игра коло, након чега га жарач цепа, а затим расипа перје по сватовима. У Белобрешки се прво запали ватра, присутни свадбари одиграју коло а затим се по њима и у ватру баца гушчје перје. У Старој Молдави перјани јастук се ставља између двоје младих који стојећи на њему треба да се пољубе.

Одлазак на воду: овај обичај забележен је само у Старој Молдави – кум након *перинuце* пред зору води младу на Дунав да се умије. Млада одлазећи *на воду* пева песму „Ој Недо, Недо", док је остали гости играјући и певајући прате. Може се претпоставити да сам ритуал умивања младе на текућој води има лустративну функцију јер је тек након њега млада „чиста" и као таква може ући нови дом.

Обичаји после свадбе

Бројни су ритуални поступци након свадбене церемоније којима се верификује нови друштвени статус актера свадбених обичаја (првенствено младенаца, али и свих учесника који су са њима у односним везама). Прославом Младенаца (22. марта) круг свадбених обичаја се затвара. Тиме је означено да је млади пар срећен, скућен и потврђен у брачном статусу (Златановић, 2003: 25). Међутим, током теренског истраживања свадбених обичаја међу српским заједницама у селима румунског Баната забележена су свега три обичаја која се практикују у данима који следе након склапања брака. То су *зајутро, провера девојачке невиности и посета орођених породица.*

Зајутро: у понедељак ујутру, након свадбе која је одржана у недељу, у Задружном дому или момковој кући (у зависности од тога где је организовано свадбено весеље) окупљају се комшије, пријатељи и родбина младенаца како би се *још мало провеселили* и п*послужили храном која је преостала од претходног дана:*

> Свадба се наставља и у понедељак јер остане пуно хране, да се музики још који динар и то је то. Гости се разилазе, сваки својој кући. *Зајутр*о ти је крај целе свадбе. (Соколовац, м. 70 г.)

Провера девојачке невиности: овај, за ранији период карактеристичан обичај, у селима румунског Баната забележен је тек спорадично. У Белобрешки и Чанаду је забележено да се и током шездесетих година прошлог века након прве брачне ноћи проверава да ли је девојка невина ступила у брак. То чини свекрва која на брачној постељини тражи „доказ" девојачке чедности. Уколико „доказ" дефлорације изостане, односно уколико се закључи да се девојка није удала невина, дешава се да истог јутра буде враћена кући. То је велика срамота не само за девојку, већ и за целу њену породицу:

> Све се мане на кревету да свекрва види. И ако не види ти каже: „Каква си ми то дошла?! Каква си се то удала за мог сина?!" (Чанад, ж. 67 г.)

> Мој брат када се оженио, сутри дан, мати нешто пере. А ја био момак, не размишљам, па јој кажем: 'Мати, шта си радила, шта си просула на тај чаршаф?' 'Ништа нисам просула', каже она. 'Па што си га опрала па си мет'ла на штрик', ја је тако глупаво питам. А она каже: 'Није то чаршаф, то је простирач.' После нисам ништа питао. То су прво радиле свекрве сутри дан. Ја код мене нисам прао чаршаф. Моја жена се пре мене већ удавала, али такву жену да сам тражио не би' је нашао! (Чанад, м. 75 г.)

Посета орођених породица: уобичајено је и нормално да девојка након удаје посећује своје родитеље и родбину, као и да се нови пријатељи међусобно посећују (Марковић, 2017: 142). Међутим, први одласци, сада већ удате жене, својим родитељима или, пак, прво виђење чланова орођених породица у селима румунског Баната готово па да и нису ритуализовани. Једино се бележи правило да се седам (до десет) дана након свадбе орођене породице међусобно не посећују. Ствар је договора између две фамилије која ће којој, након тога, доћи у посету.

Са мужом сам отишла код мојих у госте после седам, осам дана. Није то био неки обичај, шта ја знам, него смо отишли онако, да се видимо. (Чанад, ж. 69 г.)

ЗАВРШНА РАЗМАТРАЊА

Резултати теренских истраживања свадбених обичаја које практикује српска национална мањина у румунском делу Баната показују да свадбени ритуали у селима централног дела Западног Баната (Дињаш и Ченеј), Дунавске Клисуре (Белобрешка, Дивич и Стара Молдава), Поморишја (Чанад и Фенлак), Банатске Црне Горе (Краљевац) и Пољадије (Луговет, Златица и Соколовац) имају с*ложену структуру,* јер свадба са собом носи

[…] велики број различитих транзиција. Атрибути свадбе као *обреда прелаза* најизразитији су на невести, али ланчано захватају и остале учеснике ритуала у зависности од њиховог положаја у структури сродничке и шире друштвене заједнице. Ритуални поступци усмерени су превасходно на то да младу преведу из једног статуса у други, али променом њеног статуса мења се и статус оних који су са њом у односним везама. Цела заједница пролази кроз ритуал прелаза, али су његове фазе за различите актере различито распоређене и дозиране. Долази до свеукупне промене статуса и са њима повезаних улога. Успостављају се нови односи, а стари добијају другачији садржај (Златановић, 2007: 25–26).

Традиционално склапање ендогамних српских бракова чине следеће сукцесивне фазе груписане у три веће целине: *предсвадбени обичаји* (предвиђање имена будућег супружника, упознавање младенаца, гледање куће, просидба, понашање будућих младенаца до свадбе, позивање на свадбу, припреме за свадбу, преношење младине спреме и момачко / девојачко вече), *обичаји на дан свадбе* (окупљање сватова, долазак по младу, преузимање младе, одлазак на венчање, склапање брака, свадбено весеље, улазак младе у младожењину кућу, испраћај сватова, перје / пераја / перинича и одлазак „на воду“) и *обичаји после свадбе* (зајутро, провера девојачке невиности и посета орођених породица). Локалне специфичности свадбених ритуала у различитим просторним контекстима осликавају основни елементи прославе: *време, простор, учесници, радње, реквизити, веровања и*

забране.[181] Време, простор и учесници су релативно стабилни параметри у посматраним просторним контекстима: свадба се у свим просторним контекстима организује недељом и то пре или после (божићног или ускршњег) поста; младожењина и младина кућа, црква, општина и Дом културе (*камин*) представљају просторне пунктове у којима се реализују сукцесивне фазе свадбене церемоније, док свадбени ритуали акцентирају: младенце, кума, старојка, жарача, говорџије, девера и свекрву.

Најваријабилнији основни елементи прославе су радње и реквизити који се том приликом користе и они су најбоља илустрација народне изреке *Сто кућа, сто обичаја* (или *Сто села, стотину адета*). Локалне специфичности су у појединим ритуалним сегментима толико изражене да се чак и у истој географској регији, односно у насељима која су једна од другог удаљена свега пар километара, бележе различите обредне радње и реквизити. Примера ради, у Пољадији симболичне радње које млада обавља пре уласка у нови дом разликују се од села до села:

> Пре него што сам ушла у кућу, моја ми стрина бацила јаје, живо јаје, и ја сам га протурила овако кроз 'аљину, каже да се *олакшаш*. То је значило да се лако породим. (Луговет, ж. 77 г.)

> Ондак су ме свекар и свекрва увели у собу гди су седели кум и старојко. Они су ми два леба које сам ставила испод мишке и две флаше вина и ондак су ме они нешто питали, а ја сам требала да им одговорим: „Добро вече, куме и старојко, светло ви видело!“ (Златица, ж. 71 г.)

> Ондак смо дошли пред моју кућу. У дворишту стојао сточић, на њему сито са житом и кукурузом да га млада поспе по гостима и накоњче – дете из ближе фамилије, мало, јер га је одизала 3 пута. (Соколовац, м. 70 г.)

Дакле, у *традиционалном* моделу свадбених обичаја практикују се различите ритуалне радње и у складу са тим различити ритуални реквизити. Наведене разлике могу се табеларно приказати на следећи начин:

[181] Проучавајући формално-структурне карактеристике прославе календарских празника и обичаја у подавалским селима, Милина Ивановић Баришић наводи да су основни елементи прославе: време, простор, учесници, радње, реквизити, веровања и забране (види Ивановић Баришић, 2007).

Ритуални сегмент – улазак младе у младожењину кућу		
место	**радње**	**реквизити**
Луговет	„олакшавање“ порођаја	„живо“ јаје
Златица	поздрављање кума и старојка	хлеб и вино
Соколовац	бацање жита и кукуруза / одизање накоњчета	сито, жито и кукуруз

Табела бр.1: Локалне специфичности свадбених ритуала у три просторна контекста изражене у активностима и предметима који се користе приликом доласка младе у нови дом

Другим речима, не постоје две идентичне свадбе – свако појединачно склапање брака је посебна, аутентична „прича“ двоје младих / њихових породица / шире друштвене заједнице која се (па макар и у детаљима) разликује од других које су „причане“ у истом просторном оквиру:

Луговет, 1958. година
младожења – Србин из Луговета / млада – Српкиња из Луговета

Мој муж је био девета кућа одавде, знала сам га цео живот. Његова баба је дошла да пита за мене, а моја мајка јој рекла: 'Боже сачувај, па нећемо да дамо тако младу девојку!'. А ја имала 16 година. Где ли сам пожурила? Али у то време су све моје другарице почеле да се удају, једна, друга, трећа… И ја, шта ћу, хајде и ја да се удам! На прошевину су дошли његови родитељи, брат, сестра, на коњима, много лепе коње имали. И то са музику да се зна да је прошевина. И нису, наравно, дошли празних руку: добила сам много лепе 'аљине, материјале, то сам ја добила. Ко је имао носио је и златно, његови нису толико имали. Ми смо их дочекали у дворишту, моја родбина. Спремили смо од супе до печења. Договрили смо кад ће свадба, где ће свадба, шта ће се спреми… Гледали су да свадба буде у недељу, пре поста. И ми смо седели ту за асталом, а договарали су родитељи. Ондак смо закитили коња пешкиром, лепо урађеним. Тај пешкир је значио да је девојка испрошена. Од прошевине је прошло пар недеља. За то време ја нисам ишла код њега, али је он прелазио до мене. И ондак смо седели у соби он, ја, моја стрина, отац, ма какви сами да останемо. Ми смо правили картице – позивнице, папирне, однели их у Темишвар на штампу, на њима кратко: 'Позивамо тога и тога, на

свадбу дана тог и тог, у толико и толико сати…'. То је био трошак. Велики. У суботу пред свадбу, кренули смо да позивамо госте. Имали смо једну флашу са ракијом, она је била лепо украшена и ондак: напред армоника, ондак ми, јер смо заједно звали госте, а за нама омладина. Који је дао пешкирче, који је дао марамче – то је значило да долази на свадбу. На дан сваде дошле девојке да ме спремају. Наместиле ми косу, вео, ја сам имала белу аљину, шила ми је једна шнајдерка. У дворишту се свирало, веселило. Младожењини су исто стигли са музиком, не знам баш шта су тачно радили, јер сам ја била у соби, такав је обичај био да се млада не појављује. Мене је извео брат па је са девером кренуо да се 'црће' – дај оволико, не дам толико… Када су ме предали, повело се коло. Ухватили су се и момци и девојке, и старо и младо. Повео га је момак па ја за њим. Ко је хтео од родова, пружио је новац музици. Било је мало колача, мало пића. Ондак смо сви у једној поворци кренули ка општини, на почетку ја и младожења, кум, старојко, девер, па остали. Ја сам се само у општини венчала. После венчања смо са све музиком и гостима обишли село, цело село изашло да види младенце. Ма то је била ларма до Бога! После тога смо отишли у Дом, једно 300 душа. Одмах почела музика. Супе, меса, сарме, печења, торте, све се то служило. Се пратио кум кући: метнуло му се шта треба: печења, торте, ракије… Свирци свирали. Ујутру су сви редом играли *пераја*, метнули јастук па око њега. Када смо кренули ка његовој кући, испратили нас са музиком. Пред кућом смо мало играли и певали. Пре него што сам ушла у кућу, моја ми стрина бацила јаје, живо јаје, и ја сам га протурила овако кроз 'аљину, каже да се 'олакшаш'. То је значило да се лако породим. Сутра дан се у Дому још мало јело, пило, свирало… (ж. 77 г.)

Златица, 1966. година
младожења – Србин из Златице / млада – Српкиња из Соколовца

Ја сам мог Б. први пут видела на сеоској слави 27. септембра овде у Златицу и заљубила се у њега. Моји нису дали да се узмемо, само су говорили: 'Не у Златицу, не у Златицу!' Шта ја знам што. И ја кажем баби, мајкиној мајки, она ме баш волела: 'Ја Б. волим, а ти ради шта се мора!' И она смисли да ме свекар и свекрва манеду, као на силу. И они ме манеду. И ондак моји нису имали куд. Просидба је била око месец дана пре свадбе, негде у октобру. На просидбу су дошли Б., свекар и *ђеђа* – свекрва, на коњима. Моји су спремили леп ручак. Не сећам се свега, али се сећам да сам ја само седела у соби на кревету, мајка ми је рекла ту да седим. Знала сам да ће моји да ме дају, али сам ипак мало стрепела… Договорили су да свадба буде већ 27. новембра. То су договорили родитељи, нас нису ништа ни питали. Ондак је моја мати везала на коње пешкире, имала сам их спремне, и са једне

и са друге стране били су сликовани. То је био знак да је брак уговорен. Ондак сам свекрву пољубила у руку и она ме је даривала, искрено да ти кажем не сећам се шта ми је дала. Госте смо звали седам дана пред свадбу. Девојка је позивала своје, момак своје. У звање мојих гостију је ишао мој брат са говорџијама. И ондак по селу са флашом ракије – чутуром. Она је била украшена пешкиром, јер цвећа није било, био је новембар. Она није имала више од литре и имала је малу рупу да не може пуно да се нагне. И ондак из куће у кућу. Па су говорџије из сваке украли по нешто, шале ради. Ко је хтео да дође увезао би марамицу на ту чутуру. Од четвртка смо почели да спремамо храну. Тада није било као сад. Морао си судове, столове да донесиваш од комшија, родбине… Није сваки имао довољно шерпи, лонаца, чаша… На дан свадбе, мене су спремали у мојој кући. Имала сам једну мајсторицу, она ми је хаљину припремила, она ме је очешљала, нису били фризери да одеш, па ми наместила вео. Окупидули су се сви код мене, док не стигну момкови. Стигли су око 10 сати колима, тзв. тавницама. Е, када су они стигли, кренуло је да се цениду за младу. Мене је извео брат, али у то време није било као саде велики новци, него онако симболично. А купила ме је Б. сестра, јер му је брат био много мали. Она је била девер. Онда се коло извело на сокак. И док је коло играло, ја сам изнела корпу пуну дарова. Па сам даривала кума, па старојка, па куму и тако редом. То су били материјали, они за хаљине или одела. Ондак смо кренули. Млада није смела да се окрене када крене од куће, такав је био обичај. Прво у општину, а ондак и у цркву. После црквеног венчања ја сам поново повела коло. И ондак смо кренули код Б. У погачарима, младиним сватовима, ниси могао да пошаљеш не знам колико него се њихов број уговорио пре свадбе, да би људи знали колико да припреме хране. Када смо ушли, онај што води свадбу, жарач, приказао је дарове младине породице. Ја сам добила материјал, тепсију, лонац, ништа посебно. Ондак су ме свекар и свекрва препели на столицу да фрљам жито на четири стране, три пута сам подигла наконьче. Ондак се мало играло, па се јело, па се играло, па се јело и тако. Послужење је било: супа, ринфлаш са сосом, сарма, печење, колачи и торте. Ко је хтео да игра са младом, морао је да плати. Тај новац је ишао свекрви и стављао јој се у кицељу. Весеље је трајало целу ноћ. Кум се пратио са свадбе са музиком. Пратиле су га говорџије. Носио је и дар: печено прасе и ракије. Ујутру се играло *перје* – сви се ухвате у коло који су остали. Они најближњи су остали до сутра поподне да се још провеселе… (ж. 71 г.)

Соколовац, 1972. година
младожења – Србин из Соколовца / млада – Српкиња из Толвадије

Ја сам своју жену Ј. упознао на послу, биле су тада фабрике, радило се. Она је Српкиња из Толвадије. Лепа. Водили мало пријатељство па се заљубили.

Ондак одлучим да се женим. Пре свадбе су били *уговори.* Ту су мало интервенисале моје тетке, стрине и шта ја знам, да се види село, па да се види кућа. На уговор смо ишли ја, отац, мати, тетка, стриц, кум који се не мења од дедовине и тако. Поклони су били обавезни. Увек је то морало да буде нешто добро, ниси могао било шта да понесеш. То се на време спремало. Моја мати је 5 година раније припремила за моју свадбу дарове. То је чекало спаковано у шифоњеру. Прво, морао сам прстен да покажем. Даровао сам и оца, мати, тетку, све смо то знали ко је у кућу и шта се носи. Ондак смо остали на ручку: супа, ринфлаш, сарма, печење, колачи, торта. Пили смо, била једна армоника, па се мало и певало. Ондак су кренули договори за момачко вече па за свадбу. Договорили смо дан свадбе, ми смо се венчали после два месеца. Договорили смо и ко плаћа свадбу: музику кум, њени дали руво и девојачку спрему, а ми све остало. Сватове смо звали месец дана раније, да могу да се спреме. А то смо ишли ја и Ј., са ракијом и јабукама, од кума па до последње куће. У четвртак пред свадбу је почело да се коље, то се све спремало, један је био за печење, један је био за сарму, па се мало попило, па се шалило и тако. У суботу преподне девер је однео Ј. хаљину коју јој је купио. Око 15 сати, стигла музика. Ондак сам ја узео чутуру, пуну ракије, па са сестрицом, говорџијама и жарачем, то су се звала *свињска браћа,* и са све музиком кренуо из куће у кућу које су звате. У кући нам давали знак хоће или неће доћи: ако вежу џепницу или мали пешкирић ондак долазе, ако не, ондак ништа. Мало се задржали, отпили ракије па даље. И тако по целом селу до увече. Ондак смо се вратили до моје куће на вечеру. То је било момачко вече. Било музике, цело село, играло се тако, али само до поноћи да би се одморили за сутра. У недељу у 10 сати музика је била спремна. Код мене се скупили моји, код Ј. њени гости. Било послужење и код једних и код других. Прво се ишло за кума: ја, говорџије и музика. Говорџије чим су изашли из дворишта почели да певају бећарци. Даровали смо кумову кућу, штофови, материјали, кошуље, није то било као сада. Па смо довели кума кући, сви се окупили, мало се послужили, мало провеселили па смо тек ондак кренули по младу. До кола, на почетку колоне били ја и девер, иза старојко, тај мора да буде из фамилију, мени је био моје матере брата син, кумови па сви остали. На зачељу говорџије, а последњи су били музиканти. Деца трчала и викала: 'Изгоре ти, куме, кеса!'. А кум имао спреман одговор: 'Не чујем, не чујем!'. И наравно да је имао паре. Вриска, писка, весело! Код младе опет било послужење, се играло коло, се веселило. Старојко и девер се 'музли' из џепа за младу. Па онда довели једну 'намештаљку', обукли неку другу као младу. Па ту било убеђивање да ли је права или није, па фешта. Младу платили старојко и девер. А продала је нека жена, тетка која знаде да се ценкаду. Када је изашла права млада, ја је 'прихватио', одигао је па повели коло. И онда жарач, који је водио целу свадбу, мало убрзао полазак, да се не одуговлачи. Ондак смо отишли у општину. Обавили шта треба, одиграли коло па ондак у цркву. Тамо било исто венчање, музика спремно чекала

испред, па када се завршила црква, кренули смо око целог села, певајући сватовце: 'Ал' је лепа млада, по моди се влада, у бело се обуче, лепа је к'о луче…' и тако даље. И свака кућа изашла и на тацни износила вина, ракије да се наздрави. Када смо то обавили, смо отишли у Дом културе. Прво смо мало играли напољу, прво коло водио кум. Па се сликавали, ондак ушли, па се послужила ракија, музика свирала, певач купио паре. Пре супе, жарач узе микрофон па објави: 'Драги гости, нешто се десило, куварици је пала супа, испекла се, мора у болницу!'. Па кренуше од кума са тацном да сакупљају паре, доста се ту сакупило и ондак су паре дали нама, младенцима. Ондак дошла супа од живинског меса коју млада није јела да нам деца не би била слинава, па ринфлаш, сарма, печење, колачи и торте. Изашла музика мало и напоље, па се окупио свет, и позвани и непозвани, да виде младенце. Око поноћи поново се служила храна и музика мало одморила, па наставила. Е, онда се крала млада: узели је момци у кола и сакрили је негде. Па ја, наравно, морао да платим, па је после вратили, све шале ради. Око 2 сата иза поноћи, жарач на микрофон захвалио гостима и ондак мало шале, па се даривали гости редом: кумови, старојко, тетке итд. Ми смо добили материјале, кошуље, жерсеје, мало лонаца за кућу и то. И негде око 3 ујутру, кумић дремао, онај дремао, овај дремао и видео жарач да је дошло време за 'воденицу'. То се спремило унапред и брашно и све, па смо као млели ту у сали, а то су сви гледали, сви су се пробудили. То је брашно требало да се плати, па опет тацна да се стављају паре. Ко није хтео да плати, жарач узме мало оног брашна и дуне на лепе аљине, па ти види хоћеш ли да платиш! Ондак се кум пратио кући, цела свадба, све говорџије, само они најпијанији нису могли, уз песму и галаму. На крају свадбе, то је већ било јутро, он се метнуо у колица, венац љутих паприка му се метнуо око врата и негде где је највећа бара или камен ту га треснеду. Ондак смо дошли пред моју кућу. У дворишту стојао сточић, на њему сито са житом и кукурузом да га млада поспе по гостима и накоњче дете из ближе фамилије, али мало, јер га је одизала 3 пута. Ондак је свекрва даривала Ј., био материјал неки и нешто од злата. Ондак смо играли *пераја* и то је био крај. У понедељак се поново окупило народа јер је остало пуно хране, дао се музики још који динар и то је то. (м. 70 г.)

Дакле, приказани наративи показују да се у различитим местима исте географске регије (у овом случају Пољадије) свадбени обичаји испољавају са мноштвом разлика, иако имају једну заједничку (универзалну) структуру и садржај.

❖ ❖ ❖

Сагледано у целини, свадбени обичаји практиковани међу српским заједницама у селима румунског Баната садрже елементе и *секуларног* и *религијског ритуала:*

> Религијски и секуларни ритуал нису апсолутно одвојене категорије, јер постоје значајне зоне међусобних прожимања и преклапања. И један и други садрже неупитна начела, односно квалитет светог. У најопштијем, религијски ритуал односи се на „онај" свет и тежи да га покрене да би утицао на овај. Секуларни покреће овај и само овај свет. Заједнички циљ и једног и другог је, међутим, да утичу на овај свет (Мур и Мајерхоф према Златановић, 2003: 20). Традицијска свадба има јачу религијску потку и према својим најважнијим одликама може се посматрати као религијски ритуал. (Златановић, 2003: 21)

Другим речима, ритуали који прате склапање *етнички хомогених бракова* имају двојаку функцију: 1) *друштвену* и 2) *магијску*.

Прву од њих дефинише чињеница да се у брак ступало да би се дошло до нове радне снаге, да би се утврдило старо или створило ново пријатељство и да би се обезбедио здрав и напредан пород кроз који се наставља сопствено духовно трајање (Ђорђевић, 1984: 136–137). Највећи број обичаја имао је чисто друштвени карактер (Бандић, 2004: 242). Свадбена весеља била су заправо „представе" организоване за јавност, односно „веома разуђени и разрађени, дуго планирани и припремани приватни ритуали на јавној сцени" (Златановић, 2007: 37). У њима су главне и споредне улоге биле прецизно распоређене, задужења јасно дефинисана, а било каква одступања од унапред утврђеног и до детаља разрађеног „сценарија" нису била могућа. Ти (и такви) „игрокази" подразумевали су трошење велике своте новца и окупљање великог броја сватова што је за функцију имало истицања статуса породице која жени сина / удаје ћерку у друштву. Кроз свадбену церемонију свака породица је настојала приказати се у што бољем издању, показати свој статус и богатство (Марковић, 2017: 27). Циљ свадбених весеља био је да се годинама памте и да се о њима дуго и нашироко прича.

Такође, посматрано из перспективе српске мањине у Румунији, *права српска свадба* имала је изузетно значајну улогу и у процесима креирања и манифестације етницитета – она (у условима у којима мањинска српска заједница свој положај препознаје као осетљив и

потенцијално угрожен) стабилизује српски етнос, односно обезбеђује повезаност са матицом. У прилог наведеном говоре и подаци о начинима склапања *егзогамних бракова* (који су током теренских истраживања забележени тек спорадично) које одликује далеко једноставнија структура свадбених ритуала и недовољно разрађени основни елементи прославе у односу на *праву српску свадбу.*[182] Илустрација наведеног може бити пример склапања брака између Српкиње из Златице и Румуна из Старе Молдаве 1961. године:

> Ја сам имала 17 година када сам се удала. Мужа ми је препоручила тетка која је радила са његовом сестром. Моји нису имали ништа против што је Румун. Моја мама је казала да је боље да идем у Стару Молдаву, јер се овде стварао колектив, много се радило. У вароши се није толико радило. Отишла сам у Стару Молдаву да га видим и тако смо се упознали. Ја, мама, била и тетка, а од његових он и родитељи. Ма ништа свечано, тако мало ручак неки и причали смо и ја сам се вратила са мојима кући. Прошло је два, три месеца и одлучили смо да се венчамо. Дали крв на анализу и стигли добри резултати, тако је то било раније, без тих анализа ниси могао да се венчаш… Нисмо правили свадбу, јер моји нису били тако јако богати, његови исто тако и тако. На тај дан његова мати донела нешто што се онда куповало – материјал за аљину и златни прстен. Није било ни музике. Било мало родбине, мало комшија, донели дарове за постељину, за аљине, за кућу. Овде смо код мене направили један ручак, ручали па отишли у Стару Молдаву. Тамо смо имали венчање само у Општину. После код њега био ручак, били моји и његови родитељи и његове сестре.“ (Златица, ж. 75 г.)

С друге стране, део свадбених обичаја које је практиковала српска заједница у селима румунског Баната заснован је на *магијским схватањима.* Тешко је и набројати све магијске прописе и забране

[182] На питање који су то фактори обликовали приказане структуре свадбених ритуала и основне елементе прославе склапања етнички хетерогених бракова (недостатак новца, генерално негативан став српске заједнице према мешовитим браковима, лични разлози итд.), добијени су кратки одговори: „Тада нико није имао, ланца више није било, све је узела држава. Био колектив. Али није то било у питању, могло се за толико, не знам ни сама.“ (Златица, ж. 75 г.) / „Тако је то било.“ (Луговет, ж. 77 г.). Саговорници се махом сећају „лепих“ прослава мешовитих бракова које су њихова деца, сестрићи и / или братанице склопили са Румунима. Међутим, то су бракови склопљени након дефинисаног временског оквира истраживања па дуже задржавање на њиховим формама није потребно. Дакле, на основу забележених казивања не може се извести општи закључак да склапање етнички хетерогеног брака прати далеко једноставнија структура свадбених ритуала и недовољно разрађени основни елементи прославе у односу на „праву српску свадбу“ те остаје само да се наслућује зашто се јављају у редукованом облику.

помоћу којих је народ покушавао да обезбеди срећан и успешан брак двоје младих. Ипак, магијски поступци који су били саставни део „правих српских свадби“ могу се груписати у две веће целине: 1) магијске радње везане за култ плодности и 2) заштита младенаца од злих сила:

1) С обзиром на то да је један од основних услова срећног брака било добијање здравог порода, највећи број ритуалних радњи био је везан управо за култ плодности. Ако се за неко магијско средство може рећи да му припада незаобилазно место у српском традиционалном свадбеном ритуалу, онда је то жито – оно је на простору румунског Баната једно од неизоставних реквизита чијим се моћима утицало на плодност младенаца. Житом се посипају младенци по изласку са венчања, млада га по уласку у нови дом разбацује на четири стране, засипа кров куће и присутне свадбаре, њега свекрва баца преко снаје уз речи: *Да нам донесе род и плод у кућу, срећу и здравље!* итд. Поред жита, коришћени су и други магијски реквизити са циљем да се обезбеди плодност младенаца (попут јабуке, цвећа, гушчјег перја и сл.). Такође, одређеним магијским поступцима покушавало се утицати не само на добијање здравог порода, већ и на пол и карактерне особине будуће деце, те су забележени обичају попут оних да се млада приликом поласка на венчање не окреће ка својој кући како би будућа деца личила на младожењину, а не њену фамилију, да невеста одиже мушко накоњче како би родила наследника, да током свадбеног ручка млада не једе супу како деца не би била „слинава“ и сл.

2) Као један од најважнијих, преломних ритуала у животном циклусу сваког појединца, свадба у традиционалној култури Срба није третирана само као свечани догађај, већ и као време опасности, испуњено појачаним деловањем злих и нечистих сила. Веровало се да тада демони или урокљивци вребају учеснике свадбе, нарочито младенце, због чега је изграђен и одговарајући систем заштитних мера (види Бандић, 2004: 241–246). Зато су сватови, а нарочито младенци, у свадбеним церемонијама носили *апотропајоне* – заштитне предмете који уништавају зле утицаје, на које не смеју никакве нечастиве силе и којих се плаше демони и урокљиве очи. Заштитна моћ је, као и у култу плодности, најчешће приписивана вегетацији и природи. Један од најмоћнијих апотропајона био је рузмарнин за кога се веровало да због свог изразито јаког и реског мириса имао способност да отера зле силе, због чега је и нашао примену у свадбеном ритуалу (нпр. кићење сватова, украшавање чутуре, декорисање капе коју буклијаши носе приликом

позивања сватова итд.). Исто тако, заштитна својства приписивана су младином велу (заштита од злих погледа), барјаку (којим барјактар „растерује“ зле силе испред сватова који иду по девојку), оделу које носи жарач (како би на себе скренуо пажњу „злих очију“ и на тај начин „заштитио“ свадбену поворку) итд.

Дакле, култ плодности и култ биљака, два изузетно важна култа у животу нашег народа, аутентично су се оваплотила и у обредној пракси која је пратила склапање брака двоје младих – магијски подтекст свадбеног церемонијала присутан је у свим његовим фазама и за циљ је имао „конституисање успешног брака, остваривање слоге међу супружницима и стицање мушког порода“ (Бандић, 2004: 245).

❖ ❖ ❖

У свадбеним обичајима Срба у румунском делу Баната јасно се одражава веза са *традицијом* која се доводи у везу с *прошлошћу* (види Златановић, 2003: 21) – само извођење свадбених обичаја, иако различито не само од регије до регије, већ и од села до села, „представља конгломерат црквених правила, моралног кодекса средине и вековима понављаних народних обичаја“ (Марковић, 2017: 27). Чини се да је доминантна структура традиционалних свадбених обичаја дубоко „урођена“ у систем патријархалних релација у чијим се основама налазе хијерархизације бинарних парова (јако-слабо, доминантно-потчињено, исправно-погрешно, чисто-нечисто, горе-доле) које најзад изводе пар мушко-женско:

> Са даним родним улогама интернализира се и њихова међусобна хијерархизацијска динамика у којој је друштвена улога мушкарца она која у традиционалној културалној пракси и поимању задобија низ бољих позиција и, генерално, предности, док се женска родна улога конструира као антипод мушке – дакле не само као њена супротност, већ и као њена апсолутна Другост. У оваквој динамици свака могућност иступања из традиционално понуђене позиције је поготово жени, као субординираном дијелу пара доминантно-подређено, практично укинута, или макар тешко достижна (Stojanović, Zeba & Markov, 2014: 93).

Наведено илуструје лик невесте / младе која у свадбеним ритуалима (у којима је један од главних протагониста) заправо има потпуно пасивну улогу: њу „продају“ мушки чланови породице,

она се на венчање „води“, током свадбеног весеља она се „краде“ и сл. Посматрано у целини, приметно је да је у свим селима која су обухваћена истраживањем изражен приоритет мушке стране у односу на женску, јер је „организација свадбе, ангажовање музике, куповина одеће и обуће за младу у највећем броју случајева препуштено породици младожење“ (Крстић, 2015: 222).

Такође, у спровођењу свадбених ритуала уочава се известан *континуитет*. Према казивању саговорника, свадбе су се *одувек* склапале на приказан начин. Због чега и од када се практикују поједине радње у чину склапања брачне заједнице, нека су од питања на која саговорници немају одговор. Стога се највећем броју свадбених ритуалних сегмената и не може одредити време настанка и порекло. Међутим, обичаји представљају „жив“ процес који се временом мења, прилагођава ситуацијама, усаглашава са средином и временом у коме се живи (Марковић, 2017: 20). Приметно је, самим тим, и да се поједини сегменти свадбених обичаја међу Србима у румунском делу Баната губе услед измена друштвених околности. Примера ради, три казивања везана за обичај провере девојачке невиности показују како је за свега десетак година дошло до модификације, а затим и потпуног губљења овог, у ранијем периоду, широко распрострањеног ритуалног сегмента:

> То се раније тражило да не буде *велика девојка*. То је свекрва имала право да тражи доказ. Ако је био први – ондак није било проблема. Ако је био други – ондак је било проблема. Дешавало се да су се развенчавали због тог. Мени је мој муж рекао: 'Ти си и лепша и богаћија од мене била, али да ниси била ћесна, одмах ујутру бих те послао кући. Ма колико да сам те волео, да ниси била ћесна послао бих те кући. (Белобрешка, ж. 85 г.).

> Дешавало се да девојка спава са момком пре свадбе. Па шта ће да ради? Узме флашицу па закоље од живине и стави крв у флашицу. И онда кад легне са момком, он збуњен, пијан, а она проспе мало крв испод њега. И млада има ћаршав крвав. И тако преваре момка. А свекрве то престале да гледају. А и да су гледале ништа не би било, не би враћали девојку. (Белобрешка, ж. 75 г.)

> Ма какви! Није тога било. То се раније радило, свекрва ујутру то гледа, али то је било пре. Ја мојој жени ништа нисам тражио. (Чанад, м. 75 г.)

❖ ❖ ❖

С обзиром на то да свадба није монолитан ритуал, већ свака њена компонента има слојевиту значењску структуру (Златановић, 2003: 12), рад представља тек покушај обухватнијег сагледавања структуре и функције српских свадбених ритуала у селима румунског Баната. Такође, релативно кратак боравак на терену (самим тим и ограничен број саговорника са којима је било могуће обавити разговор) као и специфична демографска ситуација затечена међу српском заједницом у истраживаним румунским селима (реч је о старијем становништву чији су потомци махом, запослењем или браком, променили место боравка, те је самим тим било немогуће обавити разговор са млађом популацијом и стећи увид у савремене начине склапања брака), резултирали су грађом на основу које није могуће изводити генералне закључке. Поновни одлазак на терен омогућио би прикупљање прецизнијих података који би пружили потпунији увид у најважнији, најразрађенији и садржински најбогатији ритуал животног циклуса припадника српске мањине у посматраној мултикултуралној средини.

ИЗВОРИ

Теренска грађа. 2016. Дињаш, Ченеј.
Теренска грађа. 2017. Белобрешка, Дивич, Стара Молдава.
Теренска грађа. 2018. Краљевац, Чанад, Фенлак.
Теренска грађа. 2019. Соколовац, Луговет, Златица.

ЛИТЕРАТУРА

Бандић, 2004: Д. Бандић, *Народна религија Срба у 100 појмова.* Београд: Нолит.

Барт, 1997: F. Bart, Etničke grupe i njihove granice, u: *Teorije o etnicitetu.* Beograd: Biblioteka XX vek, 211–260.

Богдановић, 2019: Б. Богдановић, Идентитетски елементи Срба у Румунији: свадба у селима Поморишја и Банатске Црне Горе. Ниш: *Исходишта*, 5: 43–56.

Богдановић, 2020а: Б. Богдановић, Обичаји животног циклуса

код Срба у Румунији: свадба у селима Пољадије. Ниш: *Исходишта*, 6: 27–38.

Богдановић, 2020б: Б. Богдановић, Прилог проучавању етничког идентитета Срба у Румунији: свадба у селима Пољадије. Београд: *Антропологија*, 20 (3): 233–249.

Богдановић, 2021: Б. Богдановић, Срби у румунском делу Баната: етнографија теренског истраживања. Ниш: *Исходишта,* 7: 35–49.

Ван Генеп, 2005: А. Ван Генеп, *Обреди прелаза.* Београд: Српска књижевна задруга.

Драгић, 2014: M. Dragić, Ljubavne divinacije u kulturnoj baštini Hrvata, Bošnjaka, Srba i Poljaka. Split: *Ethnologica Dalmatica*, 21: 103–123.

Ђорђевић, 1984: Т. Ђорђевић, *Наш народни живот* (1). Београд: Просвета.

Ђорђевић Црнобрња, 2011: Ј. Ђорђевић Црнобрња, *Наслеђивање између обичаја и закона.* Београд: Етнографски институт САНУ.

Ериксен, 2004: T. H. Eriksen, *Etnicitet i nacionalizam*. Beograd: Biblioteka XX vek.

Златановић, 2003: С. Златановић, *Свадба – прича о идентитету*. Београд: Етнографски институт САНУ.

Златановић, 2007: С. Златановић, Свадба и конструисање идентитета, у: *Култура у трансформацији.* Београд: Етнографски институт САНУ, 35–45.

Златановић, 2011: С. Златановић, Дискурзивно обликовање „других“: српска заједница југоисточног Косова у послератном контексту. Београд: *Гласник Етнографског института САНУ*, LIX (2): 77–97.

Ивановић Баришић, 2007: М. Ивановић Баришић, *Календарски празници и обичаји у подавалским селима.* Београд: Етнографски институт САНУ.

Ивановић Баришић, 2014: М. Ивановић Баришић, Породична Слава у Срба с посебним освртом на Александровачки крај, у: *Нематеријално културно наслеђе и локална средина: резултати савремених мултидисциплинарних истраживања александровачке Жупе и околних области.* Александровац: Завичајни музеј Жупе, 43–72.

Kajoa, 1986: R. Kajoa, Teorija praznika. Beograd: *Kultura*, 73/75: 32–60.

Крстић, 2015: Б. Крстић, *Народни живот и обичаји Клисураца и Пољадијаца*. Темишвар: Савез Срба у Румунији.

Марјановић, 2013: В. Марјановић, Обичаји животног циклуса код Срба у Бачкој. Београд: *Гласник Етнографског института САНУ*, LXXVII: 29–53.

Марковић, 2017: Д. Марковић, *Српски свадбени обичаји у Војводини.* Нови Сад: Музеј Града Новог Сада.

Павловић, 2012: М. Павловић, *Срби у Темишвару.* Београд: Етнографски институт САНУ.

Пантелић, 1991: Н. Пантелић, *Наслеђе и савременост. Друштвени живот у селима чачанског и горњемилановачког краја.* Београд: Етнографски институт САНУ.

Пантелић, 2002: Н. Пантелић, Предговор у: *Обичаји животног циклуса у градској средини.* Београд: Етнографски институт САНУ, 11–13.

Прелић, 2005: М. Прелић, Етничка егзогамија као фактор конструкције идентитета: пример Срба у Будимпешти и околини. Београд: *Гласник Етнографског института САНУ,* LIII: 51–65.

Прелић, 2008: М. Прелић, *(Н)и овде (н)и тамо: Етнички идентитет Срба у Мађарској на крају XX века.* Београд: Етнографски институт САНУ.

Прелић, 2009: M. Prelić, Istraživanje etničkih manjina: lična iskustva i dileme. Beograd: *Antropologija*, 9: 41–54.

Рибић, 2005: В. Рибић, *Подељена нација, српски национализам и политички сукоби у Србији 1990-2000.* Београд: Етнолошка библиотека.

Стојановић, Зеба и Марков, 2014: D. Stojanović, R. Zeba i Z. Markov, Pojam rodnosti u tradicionalnoj kulturi sa osvrtom na suvremeni društveni kontekst. Pula: *Metodički obzori*, 9 (19): 92–104.

Тодоровић, 2017: И. Тодоровић, О новим етнолошким истраживањима Срба у Румунији. Ниш: *Исходишта,* 3: 463–474.

Трубарац Матић, 2021: Ђ. Трубарац Матић, О једном начину предбрачног прорицања међу Србима у Румунији. Ниш: *Исходишта,* 7: 339–347.

Хобсбом и Рејнџер, 2002: E. Hobsbom i T. Rejndžer (ur.), *Izmišljanje tradicije*. Beograd: Biblioteka XX vek.

Церовић, 1997: LJ. Cerović, *Srbi u Rumuniji od ranog srednjeg veka do današnjeg vremena.* http://www.rastko.rs/antropologija/ljcerovic_srbi_ro.html [Preuzeto 19. 10. 2019.]

Connerton, 1989: P. Connerton, *How Societies Remember*. Cambridge: Cambridge University Press.

Шербан-Темишан, 2013: M. Šerban-Temišan, Pripovedanje rumunskih Romkinja o osećaju sopstva, у: *Seksualnost Cigana – O intimnosti: romska i autsajderska perspektiva.* Beograd: Rekonstrukcija Ženski fond, 35–72.

Bojana B. Bogdanović
bojana.bogdanovic@ei.sanu.ac.rs

SERBIAN WEDDING CUSTOMS IN THE ROMANIAN PART OF BANAT (Summary)

The results of field research on *wedding customs* practiced by the Serbian national minority in the Romanian part of Banat have shown that traditional marriages in the villages of the Middle Banat (Dinjaš and Čenej), the Danube Gorge (Belobreška, Divič and Stara Moldava), Pomorišje (Čanad and Fenlak), Banat Montenegro (Kraljevac) and Poljadija (Lugovet, Zlatica and Sokolovac) are formed of three larger successive units: *pre-wedding customs* (prediction of the future spouse's name, meeting each other, analysing the house, marriage proposal, behaviour of the future newlyweds before the wedding, wedding invitation, preparations for the wedding, transfer of the bride's things to the groom's house and bachelor/bachelorette party), *customs on the wedding day* (gathering of the wedding guests, coming to pick up the bride, picking up the bride, going to the wedding, getting married, wedding celebration, the bride's entering into the groom's house, sending off the wedding party guests, "feathers" / "fins" / and going "to the water") and *customs after the wedding day* ("in the morning", checking the maiden's virginity and visiting newly related families).

The local specificities of wedding rituals in different spatial contexts are depicted by the basic elements of the celebration: time, space, participants, actions, props, beliefs and prohibitions. Time, space and participants are (relatively) stable parameters in the observed spatial contexts: weddings are, as a rule, organized on Sundays, before or after the (Christmas/Easter) fast; the groom's and the bride's houses, the church, the municipality building and the House of Culture (fireplace) represent spatial points where the successive stages of the wedding ceremony are realized, while the wedding rituals emphasize the following: newlyweds, godmother, bridesman, firecracker, orators, brother-in-law and mother-in-law. The most variable basic elements of the celebration are the actions and props used on that occasion, and they are

the best illustration of the folk saying *A hundred houses, a hundred customs* (or *A hundred villages, a hundred traditions*). Local specificities are so explicit in certain ritual segments that even in the same geographical region, i.e. in settlements only a few kilometres away from each other, different ritual actions and props are recorded. In other words, there are no two identical weddings - each individual marriage is a special, authentic "story" of two young people / their families / wider social community that differs (even in details) from others though they are "told" in the same spatial / time frames.

Wedding customs practiced among Serbian communities in the villages of the Romanian Banat have dual function: 1) *social* and 2) *magical*. The first is defined by the fact that through the wedding ceremony each family tries to present themselves in the best possible way, i.e. to show off their status and wealth. Also, viewed from the perspective of the Serbian minority in Romania, i.e. the community that, until the beginning of the 1970s, was relatively closed regarding ethnically heterogeneous marriages, *the real Serbian wedding* had an extremely significant role in the processes of creation and manifestation of ethnicity. On the other hand, a part of Serbian wedding customs is based on magical concepts. It is difficult to enumerate all the magical regulations and prohibitions which people practice in order to ensure a happy and successful marriage of a young couple. Nevertheless, the magical actions that were an integral part of traditional Serbian weddings can be grouped into two larger units: a) magical actions related to the cult of fertility and b) protection of newlyweds from evil forces.

The time of origin and the emergence of certain ritual actions when entering into a marriage union cannot be determined with certainty, for such customs represent a "living" process that changes over time, adapts to situations, harmonizes with the environment and time in which one lives. Therefore, due to changes in social circumstances, we can observe a gradual modification / loss of certain segments of wedding customs among Serbs in the Romanian part of Banat.

УПИТНИК – СВАДБА

1) Шта претходи свадби (упознавање, вереништво)?

2) На који начин се упознају будући супружници (родитељи, посредник, самостално)?

3) Да ли постоји просидба и период вереништва? Ако је одговор потврдан, описати обичаје и шта се припрема за просидбени / веридбени ручак? Да ли се за ту прилику припрема посебна врста погаче (веридбена погача, прстенска погача…)? Ако је одговор потврдан, описати начин припреме.

4) Како се одређује датум свадбе? Ко то ради? Постоје ли одређене забране?

5) Описати начин позивања на свадбу? Има ли разлике у позивању ближих и даљих рођака? Да ли се том приликом позивари дарују (и чиме)?

6) Постоје ли момачко / девојачко вече? Ако је одговор потврдан, описати ко је присутан, где се одржава, има ли каквих обичаја?

7) Има ли каквих обичаја уочи свадбе? Шта се припрема од хране и у које време се служи?

8) Описати изглед младе – одећа, обућа, фризура. Ко набавља опрему и шта се са њом ради после свадбе? Ко и када облачи младу?

9) Описати изглед младожење.

10) Да ли постоје обичаји приликом доласка сватова код младе / младожење (откупнина, гађање јабуке, даривање…)?

11) Где се обавља свадбени ручак? Шта се припрема за свадбени ручак од хране и пића? Да ли и које врсте хлебова се припремају за свадбу (кумова, старојкова погача…)? Описати њихов изглед и назначити ко их носи. Шта се са њима ради?

12) Да ли постоје разлике у врсти хране и пића којима се послужују млада, младожења и остали гости?

13) Које су званице најважније (кум, стари сват, девер…). Описати њихово позивање и задужења на свадби.

14) Да ли младини гости на весеље долазе организовано и у које време? Да ли младини родитељи долазе раније или заједно са осталим гостима? Да ли доносе поклоне или нешто од хране и пића? Ако је одговор потврдан, описати ко то од гостију (брат, стриц, ујак, родитељи…) чини и шта се доноси (мамина погача, колачи, торте…)?

15) Да ли постоје нека веровања у вези са одређеном врстом хране коју доноси младина родбина?

16) Приликом доласка сватова, шта од поклона доносе кум, стари сват, девер? Да ли доносе нешто од хране? Ако је одговор потврдан, описати шта се ради са донетом храном?

17) Када се свадба завршава и на који начин? Како се испраћају младенци, а како остали гости?

18) Где младенци одлазе? Постоје ли неки обичаји том приликом?

19) Да ли и чиме момкова мајка (свекрва) посипа младенце пред кућним прагом и зашто? Да ли се млади даје сито и шта се ставља у њега? Шта она ради са ситом и садржајем из њега?

20) Да ли се млади даје дете у руке? Ако је одговор потврдан, описати када и зашто?

21) Да ли се младенци послужују нечим пре уласка у кућу? Чиме?

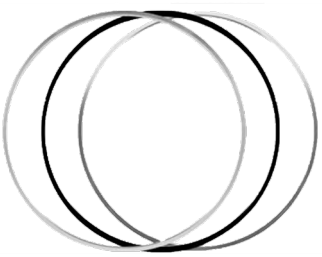
22) Да ли млада уноси нешто у кућу када улази први пут (хлеб, вино…) и зашто?

23) Да ли постоје обичаји даривања јабуке?

24) Да ли се и када (ког дана) припрема посебан ручак после свадбе? Ко се на тај ручак позива и шта се за њега припрема?

25) Да ли се младенци дарују? Ко дарује, чиме…?

ПРИЛОЗИ



Бадњак. Чанад

Бунар. Белобрешка

Гробље. Краљевац

Деверски пешкир.
Стара Молдава

Пешкир.
Стара Молдава

Детаљ на женској спаваћици. Луговет

Детаљ на школи. Белобрешка

Запис. Дивич

Ивањски венчић и знак жалости. Златица

Детаљ куће. Краљевац

Клечана торба 1.
Белобрешка

Клечана торба 2.
Белобрешка

Клечана торба 3.
Белобрешка

Клечана торба 4.
Белобрешка

Породична фотографија. Међуратни период. Краљевац

Слика са сватовима. Међуратни период. Фенлак

Славска икона. Чанад

Славски колач. Соколовац

Свећа. Чанад

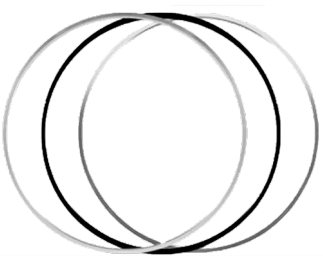
Украшена капија. Соколовац

Улаз у цркву. Дивич

САДРЖАЈ

Милина ИВАНОВИЋ БАРИШИЋ
БОЖИЋНИ ЦИКЛУС ПРАЗНИКА И ОБИЧАЈА
КОД СРБА У БАНАТУ – РУМУНИЈА 5

Ђорђина ТРУБАРАЦ МАТИЋ
СЛАВСКИ ОБИЧАЈИ МЕЂУ СРБИМА
У РУМУНСКОМ БАНАТУ 147

Бојана Б. БОГДАНОВИЋ
СРПСКИ СВАДБЕНИ ОБИЧАЈИ
У РУМУНСКОМ ДЕЛУ БАНАТА 227

ПРИЛОЗИ 291